Publicado por la Secretaria del
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Roma

Ref. N° ALINORM 83/43, julio de 1983

ALINORM 83/43

INFORME DEL 15º PERIODO DE SESIONES

DE LA

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Roma, 4 de julio - 15 de julio de 1983

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

Roma 1983

INDICE

	Párrafos
PARTE I	
Introducción	1-3
Discurso inaugural del Jefe del Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias	3
Respuesta del Presidente de la Comisión	3
Aprobación del programa y del calendario	4
Elección de la Mesa de la Comisión y de los miembros del Comité Ejecutivo	5-6
Nombramiento de coordinadores regionales	7
PARTE II	
Comité Ejecutivo - Informe de las 29ª y 30ª reuniones	8-17
- Glosario de términos relacionados con la inocuidad de los alimentos	9
- Examen de las observaciones enviadas por escrito en las reuniones de los Comités del Codex	10
- Envío de los documentos de trabajo del Codex	12
- Longitud y contenido de los informes del Codex	13-14
- Disposiciones para enmendar normas del Codex elaboradas por Comités del Codex que han aplazado sine die sus reuniones	15
- Código Internacional uniforme para la identificación de cortes de carne	16-17
Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius	18-19
Informe sobre el estado de las aceptaciones de normas del Codex y límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas y medidas adoptadas por los Estados Miembros relativas a su ejecución	20-49
Situación financiera del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias: (i) Cierre del Ejercicio económico de 1980/81, (ii) Presupuesto para 1982/83, (iii) Propuestas presupuestarias para 1984/85	50-51
PARTE III	
Informe sobre las actividades realizadas en la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión y sobre las actividades de otras organizaciones internacionales que trabajan en la normalización de alimentos y materias afines	52-73
- Actividades conjuntas FAO/OMS	53-60
- Actividades de la FAO	61-62
- Actividades de la OMS	63-65
- Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)	66
- Comunidad Económica Europea (CEE)	67-68
- Consejo de Asistencia Económica Mutua (CAEM)	69
- Organización Arabe de Normalización y Metrología (ASMO)	70
- Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV)	71
- Consejo de Europa (acuerdo parcial)	72
- Organización Internacional de Normalización (ISO)	73
Declaración del Subsecretario de Agricultura de Estados Unidos	74-77
Declaración del Ministro Presidente del Comité Estatal de Normalización de Cuba	78-79
Lista de organismos internacionales que elaboran normas de composición para alimentos y materias afines	80-81
Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en inocuidad de los alimentos	82-84
PARTE IV	
Necesidad y viabilidad de elaborar normas del Codex para frutas y hortalizas frescas de particular interés desde el punto de vista comercial para los países en desarrollo	85-94
Celebración de reuniones en países en desarrollo	95-100
Propuesta del Comité Ejecutivo para enmendar el Artículo VI.3 del Reglamento de la Comisión	101-103

PARTE V — Párrafos

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos 104-124

- Examen en el Trámite 5 del proyecto de Directrices para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor 108-114
- Enmienda del mandato 115-116
- Confirmación del modo en que el Comité interpretaba la cláusula (d) de su mandato y directrices sobre publicidad de los alimentos 117-122
- Examen de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades 123

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios 125-163

- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma para la sal de calidad alimentaria 127-132
- Examen en los Trámites 5 y 8 del proyecto revisado de Norma general para los alimentos irradiados 133-141
- Examen en los Trámites 5 y 8 del Código revisado de prácticas para el funcionamiento de instalaciones de irradiación utilizadas para el tratamiento de alimentos 142
- Examen en el Trámite 5 del proyecto de Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios 143
- Carácter y aspectos de inocuidad de las especificaciones de los aditivos alimentarios 144-148
- Procedimiento para la elaboración de especificaciones del Codex 149-151
- Directrices para la elaboración de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos 153-154
- Medidas que debe tomar el Comité como consecuencia del cambio en el estado de las IDA para aditivos alimentarios 155
- Residuos en los alimentos de sustancias químicas utilizadas en zootecnia y medicina veterinaria 156-162

Comité del Codex sobre Residuos de plaguicidas 164-192

- Trabajos sobre la armonización de los límites máximos para residuos de plaguicidas y necesidad de que los gobiernos acepten las recomendaciones de la Comisión 165-166
- Examen en los Trámites 5 y 8 (con omisión de los trámites 6 y 7) de proyectos de límites máximos para residuos 167-177
- Debate general sobre LMRs y retirada de LMRs 167-170
- Límites máximos para residuos en el Trámite 8 171-177
- Nuevo examen de los LMR retenidos en el Trámite 8 por el 14º período de sesiones de la Comisión 178
- Examen de enmiendas sustanciales y no sustanciales propuestas a límites máximos del Codex para residuos 179-181
- Examen en el Trámite 5 de proyectos propuestos de límites máximos para residuos 182
- Examen de la "parte del producto a la que se aplican los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas y que ha de analizarse" 183-185
- Métodos de análisis de residuos de plaguicidas 186
- Recomendaciones del Comité y del Grupo especial de Trabajo sobre problemas de residuos de plaguicidas en los países en desarrollo 188-191

Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos — 193-204

- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la leche en polvo y del anexo I "Proyecto de criterios microbiológicos para los productos de leche en polvo" 197-198
- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la elaboración de ancas de rana 199-201
- Examen en el Trámite 5 del anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la captación, elaboración y comercialización de aguas minerales naturales ... 202-203

Comité del Codex sobre Métodos de análisis y toma de muestras 205-213

- Principios generales para el establecimiento o la selección de procedimientos de toma de muestras del Codex 207
- Significado de la aceptación de los métodos de análisis del Codex 208-209

Párrafos

- Métodos generales para contaminantes 210-212

PARTE VI

Comité Coordinador para Africa 214-216

- Nombramiento del Coordinador para Africa 216

Comité Coordinador para Asia 217-237

- Importancia de aumentar las aceptaciones de normas del Codex por parte de los países importadores 218
- Nuevo examen del contenido y la estructura de las normas del Codex y cuestiones afines de aceptabilidad general de las normas 219-226
- Enmiendas a algunas normas del Codex propuestas por el Comité 227-234
- Enmiendas a la Norma general para grasas y aceites comestibles, propuestas por la India e Irak 235
- Nombramiento del Coordinador para Asia 237

Comité Coordinador para Europa 238-253

- Proyecto de Norma regional europea para el vinagre 241
- Proyecto de Norma regional europea para la mayonesa 242
- Examen ulterior de la cláusula (d) del mandato propuesto del Comité 245-246
- Principio de transferencia 247-248
- Enmienda propuesta de la Norma regional europea para aguas minerales naturales 249-250
- Nombramiento del Coordinador para Europa 251-253

Comité Coordinador para América Latina 254-259

- Nombramiento del Coordinador para América Latina 256-259

PARTE VII

Comité del Codex sobre Grasas y aceites 260-291

- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma para emulsiones para untar/grasas de mesa para untar 261-263
- Examen en el Trámite 5 del proyecto de Norma para [Vanaspati/mezcla de grasa vegetal] y [mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee] 264-267
- Examen en el Trámite 5 de las enmiendas a la Norma del Codex para el aceite de colza comestible 268-270
- Examen en el Trámite 5 de enmiendas a la Norma del Codex para aceites de oliva, vírgenes y refinados, y aceites refinados de orujo de aceituna 271-275
- Examen en el Trámite 5 de enmiendas a normas del Codex para grasas y aceites comestibles individuales 276-280
- Enmiendas propuestas por la India e Iraq a la Norma general para grasas y aceites comestibles 281-282
- Examen de una propuesta de enmienda de la sección del ámbito de aplicación de las normas del Codex para grasas y aceites comestibles individuales ... 283-284
- Marcado de la fecha 285
- Nuevas reuniones del Comité 286-290

Comité del Codex sobre Frutas y hortalizas elaboradas 292-304

- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma para los dátiles 293-297
- Examen en el Trámite 5 del proyecto de Norma propuesto para castañas y puré de castañas en conserva 298
- Examen en el Trámite 5 de la enmienda propuesta a los Planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados 299-300
- Aprobación para iniciar la enmienda de diversas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas 301
- Examen de la necesidad de enmendar la Norma del Codex para la ensalada de frutas tropicales en conserva 302-303

Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de expertos en la normalización de zumos de frutas 305-324

- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma para el zumo concentrado de piña conservado por medios físicos exclusivamente 307-312
- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma para el zumo concentrado de piña con sustancias conservadoras destinado a la fabricación 313-315
- Examen en el Trámite 5 de los proyectos de normas propuestos para el néctar de guayaba, zumo de mango y néctar pulposo de mango 316-318
- Enmiendas propuestas a normas del Codex para zumos de frutas 319
- Principio de transferencia 320
- Futuros trabajos del Grupo de Expertos 321
- Propuesta para enmendar el mandato del Grupo de Expertos y elaborar una norma general para las bebidas (a base) de frutas 322-324

Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de expertos en la normalización de Alimentos congelados rápidamente 325-330

- Examen en los Trámites 7 y 8 del proyecto de Norma para las zanahorias congeladas rápidamente 326
- Examen en los Trámites 7 y 8 del Código Internacional de Prácticas para la manipulación de alimentos congelados rápidamente durante el transporte 327-330

Comité del Codex sobre Pescado y productos pesqueros 331-346

- Trabajos en curso en el Comité 332
- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Código de Prácticas para el pescado picado 333-334
- Examen en el Trámite 8 del Código de Prácticas para los congrejos ... 333-334
- Examen en el Trámite 5 del proyecto de Código de Prácticas propuesto para productos pesqueros rebozados y/o empanados congelados 334
- Productos que contienen grasa de cerdo 335-337
- Definición de "humo" en el Código de Prácticas para el pescado ahumado 338-339
- Uso de proteínas que no son de pescado en productos pesqueros 340
- Norma para la sal de calidad alimentaria 341
- Inclusión de otras especies en la Norma para sardinas y productos análogos en conserva 342-343
- Enmienda de la Norma para langostas congeladas rápidamente 344-345

Comité del Codex sobre Alimentos para regímenes especiales 347-381

- Reseña de los trabajos en curso del Comité 347-352
- Aspectos nutricionales de la labor del Codex y ampliación del mandato del Comité 353-359
- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma general para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos preenvasados para regímenes especiales 360-363
- Examen en el Trámite 5 de la propuesta de enmienda de la Norma del Codex para fórmulas para niños de pecho 364-365
- Petición de que se apruebe la enmienda a las normas del Codex para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad 366-368
- Petición de que se apruebe la enmienda a la Lista de referencia de compuestos vitamínicos para su empleo en los alimentos para niños de pecho y de corta edad 369-371
- Petición de que se apruebe la enmienda a la Norma del Codex para alimentos pobres en sodio 372-373
- Enmienda de forma en las disposiciones sobre el marcado de la fecha e instrucciones de conservación en las normas del Codex para alimentos para niños de pecho y de corta edad y en la Norma del Codex para alimentos exentos de gluten..... 374-375
- Código Internacional de la OMS para la comercialización de sucedáneos de la leche materna 376
- Valor nutritivo e inocuidad de los productos destinados específicamente a la alimentación de niños de pecho y de corta edad 377-379

Párrafos

Comité del Codex sobre Productos cárnicos elaborados de reses y aves .. 382-393

- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Código de Prácticas para la producción, conservación y composición de la carne de reses y aves separada mecánicamente y destinada a ulterior elaboración 383-386
- Examen en el Trámite 5 del proyecto revisado de Código de Prácticas de Higiene para productos cárnicos elaborados de reses y aves 387
- Proyecto de Directrices para el uso de proteínas vegetales en productos cárnicos elaborados de reses y aves 388-391
- Evaluación de tratamientos diversos de las especias utilizadas en productos cárnicos 392

Comité del Codex sobre Higiene de la Carne 394-415

- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Código Internacional de Prácticas para la caza 397-400
- Examen en el Trámite 5 (con la propuesta de omisión de los Trámites 6 y 7) del proyecto de Código Internacional de Prácticas para el dictamen ante- y post-mortem de animales de matanza y carnes 401-413
- Aplazamiento sine die de las reuniones del Comité 414

Comité del Codex sobre Cereales, legumbres y leguminosas 416-446

- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma para el maís 418-428
- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma para la harina de trigo 429-436
- Examen en el Trámite 5 del proyecto de Norma para la harina integral de maíz... 437
- Examen en el Trámite 5 del proyecto de Norma para harina y sémolas de maíz sin germen 437
- Necesidad de preparar una norma del Codex para el arroz elaborado 438-440
- Norma del Codex para legumbres 441-444

Comité del Codex sobre Productos del cacao y chocolate 447-478

- Examen en el trámite 8 del proyecto de Norma para caco sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta de prensado de cacao y polvillo de cacao (finos de cacao) para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate 448-452
- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma para el chocolate compuesto y relleno 453-465
- Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma para chocolate blanco/dulce de manteca de cacao 466-476
- Aplazamiento sine die de las reuniones del Comité 477

Comité del Codex sobre Proteínas vegetales 479-496

- Mandato del Comité 480-482
- Directrices generales para la utilización de productos proteínicos vegetales en alimentos 484-487
- Proyectos de normas propuestos para harinas proteínicas vegetales, concentrados proteínicos vegetales y aislados proteínicos vegetales 488-491
- Programa de trabajos futuros 492-494
- Renovación del ofrecimiento del Comité de ayudar a los países en desarrollo en materia de tecnología de elaboración, inocuidad y valor nutritivo de proteínas vegetales indígenas 495

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos gubernamentales en el Código de Principios referentes a la Leche y productos lácteos 497-505

- Asuntos generales 497-502
- Directrices generales para el uso de proteínas de la leche en productos no lácteos 503-504
- Celebración de una futura reunión del Comité 505

Comité del Codex sobre Sopas y caldos 506-510

- Necesidad de una norma para proteínas vegetales hidrolizadas con ácido 506-509
- Continuación del aplazamineto sine die de las reuniones del Comité 510

Comité del Codex sobre Azúcares 511-515

- Informe sobre la elaboración de métodos de análisis del Codex para azúcares y sobre límites de plomo en las normas del Codex para azúcares 511-514

Comité del Codex sobre Principios Generales 516

Comité del Codex sobre Hielos comestibles 517

- Continuación del aplazamiento sine die de las reuniones 517

Comité del Codex sobre Aguas minerales naturales 518

- Continuación del aplazamiento sine die de las reuniones 518

Comité del Codex sobre la Carne 519

- Continuación del aplazamiento sine die de las reuniones 519

PARTE VIII

Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos 520-527

- Informe sobre la aplicación del Código 520-523
- Propuesta de enmienda del Código 524-527

Norma del Codex para las aceitunas de mesa: Examen de la necesidad de enmendar la norma 528-533

PARTE IX

Trabajos futuros: Materiales de envasado para los alimentos 534-539

Frecuencia de los períodos de sesiones de la Comisión 540

Calendario provisional de los períodos de sesiones del Codex para 1984-85 541-543

Declaración de la delegación de México sobre la necesidad de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas tropicales y subtropicales 544

Declaración de la delegación de Nigeria 545

Declaración de la delegación de la República Popular de China 546

Propuesta del Comité Ejecutivo de enmendar el Artículo VI.3 del Reglamento de la Comisión 547

APENDICES

Apéndice I	-	Lista de participantes
Apéndice II	-	Discurso inaugural del Sr. G.O. Kermode, Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias
Apéndice III	-	Respuesta del Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, Prof. Dr. D. Eckert (República Federal de Alemania)
Apéndice IV	-	Declaración del Sr. C.W. McMillan, Subsecretario de Agricultura de EE.UU.
Apéndice V	-	Intervención del Sr. Ramón Darias Rodés, Ministro Presidente del Comité Estatal de Normalización, metrología y control de la calidad de Cuba
Apéndice VI	-	Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre alimentos congelados rápidamente
Apéndice VII	-	Declaración de la Delegación de la República Popular de China
Apéndice VIII	-	Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius

ALINORM 83/43

INFORME DEL 15º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

PARTE I

INTRODUCCION

1. El 15º período de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius se celebró en la Sede de la FAO, del 4 al 15 de julio de 1983. A este período de sesiones asistieron 343 participantes, entre los que figuraban representantes y observadores de 60 países, y observadores de 37 organizaciones internacionales (véase en el Apéndice I la lista de participantes).

2. La Comisión estuvo presidida por su Presidente, el Profesor Dr. D.Eckert (República Federal de Alemania), y para determinados temas del programa, por los siguientes Vice-Presidentes: Dr. A.A.M. Hasan (Iraq) y Sr. E.F. Kimbrell (EE.UU.). Se recibieron excusas por su ausencia del tercer Vice-Presidente, Dr. A.H. Abrahim (Sudán). Los Co-secretarios fueron: el Sr. G.O. Kermode (FAO/OMS), el Sr. H.J. McNally (FAO/OMS) y el Sr. F. Käferstein (OMS).

3. El Sr. G.O. Kermode, Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, inauguró el período de sesiones. El texto del discurso del Sr. Kermode figura en el Apéndice II de este informe. La respuesta del Presidente figura en el Apéndice III del presente informe.

APROBACION DEL PROGRAMA Y DEL CALENDARIO

4. La Comisión aprobó el programa y el calendario provisionales del período de sesiones.

ELECCION DE LA MESA DE LA COMISION Y DE LOS MIEMBROS DEL COMITE EJECUTIVO

5. La Comisión, en el curso del presente período de sesiones, eligió al Sr. E.F. Kimbrell (EE.UU.) Presidente de la Comisión para ocupar este cargo desde la terminación del Décimoquinto a la terminación del Décimosexto período de sesiones. La Comisión eligió igualmente a la Dra. Sra. A. Brincker (Dinamarca), al Dr. A.A.M. Hasan (Iraq) y al Dr. E.R. Méndez (México) Vice-Presidentes de la Comisión para ocupar este cargo desde la terminación del Décimoquinto hasta la terminación del Décimosexto período de sesiones.

6. Los siguientes miembros de la Comisión fueron designados para representar las zonas geográficas mencionadas en el Artículo III.1 del Reglamento de la Comisión: Camerún - Africa; República de Corea - Asia; Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas - Europa; Argentina - América Latina; Canadá - América del Norte; Australia - Pacífico Sudoccidental. En ausencia de otras candidaturas, la Comisión eligió por un evidente consenso general, de entre los Miembros de la Comisión, representantes para las siguientes zonas geográficas en el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, que desempeñarán este cargo desde la terminación del 15º a la terminación del 17º período de sesiones de la Comisión, de conformidad con el Artículo III.1 del Reglamento de la Comisión: Camerún - Africa; República de Corea - Asia; Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas - Europa; Argentina - América Latina; Canadá - América del Norte; Australia - Pacífico Sudoccidental.

NOMBRAMIENTO DE COORDINADORES REGIONALES

7. La Comisión nombró los siguientes Coordinadores Regionales: para Africa - Dr. J.K. Misoi (Kenya); para Asia - Prof. A. Bhumiratana (Tailandia); para Europa - Sr. P. Rossier (Suiza); para América Latina - Ministro Ing. Ramón Darias Rodés (Cuba); los cuales ocuparían dichos cargos desde la terminación del 15º hasta la terminación del 16º período de sesiones de la Comisión.

PARTE II

INFORME DEL PRESIDENTE DE LAS 29ª Y 30ª REUNIONES DEL COMITE EJECUTIVO

8. La Comisión recibió informes sobre la 29ª y 30ª reuniones del Comité Ejecutivo, que figuran en los documentos ALINORM 83/3 y ALINORM 83/4, respectivamente. El Presidente, al presentar y exponer los informes, indicó que todos los temas principales que habían sido considerados por el Comité Ejecutivo serían tratados por la Comisión en los temas del Programa relativos a los asuntos en cuestión. Las cuestions que se indican a continuación se examinaron al tratar de este tema del Programa.

Glosario de términos relacionados con la inocuidad de los alimentos

9. Se informó a la Comisión que el Comité Ejecutivo, en su 29ª reunión (véase ALINORM 83/3, párrafos 119-121), había recibido un informe de la OMS sobre la elaboración de una terminología normalizada para los alimentos y la nutrición, incluyendo términos pertinentes relacionados con la inocuidad de los alimentos. En el curso de la elaboración de esta terminología, se encontraron dificultades respecto a determinadas definiciones del Codex que podrían, por razones técnicas, no incluirse en el Sistema Computerizado de Información de Terminología de la OMS. El Comité Ejecutivo había tomado nota de esta situación, pero consideró que por su parte no debía tomar medida alguna por el momento, ya que los fines de las definiciones del Codex eran diferentes de los de la OMS. La Comisión estuvo de acuerdo con este punto de vista del Comité Ejecutivo.

Examen de las observaciones enviadas por escrito en las reuniones de los Comités del Codex

10. La Comisión apoyó decididamente el recordatorio del Comité Ejecutivo formulado en su 29ª reunión (ALINORM 83/3, párrafo 140), de la obligación que tienen los Presidentes de los Comités del Codex, en virtud de la Sección 10 b) de las "Directrices para los Comités del Codex", según figuran en el Manual de Procedimiento de la Comisión, de asegurar que las observaciones que envíen por escrito los países que no estén representados en la reunión, sean examinadas por la Comisión. La Comisión reconoció que, si bien todas las observaciones deben de ser examinadas, no siempre será posible reflejar en el informe todas las observaciones recibidas. No obstante, deberán consignarse brevemente las razones por las que no se ha aceptado una propuesta de un país no representado en la reunión.

19ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

11. Respecto al párrafo 147 del documento ALINORM 83/3, la Comisión indicó que la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se había fijado que se celebrase del 26 al 30 de septiembre de 1983.

Envío de los documentos de trabajo del Codex

12. El representante de América Latina, en la 29ª reunión del Comité Ejecutivo, había indicado que las autoridades brasileñas habían pedido a la Secretaría que tratase por todos los medios posibles de enviar los documentos de trabajo para las reuniones del Codex con una mayor anticipación. La Secretaría informó a la Comisión que había examinado este asunto. La delegación de Brasil indicó que, actualmente, los documentos de trabajo se estaban recibiendo con suficiente antelación antes de las reuniones.

Longitud y contenido de los informes del Codex

13. La Secretaría informó a la Comisión que el Representante de la Región de América del Norte, en la 30ª reunión del Comité Ejecutivo, había introducido el tema de la posibilidad de reducir la longitud y mejorar la estructura de los informes de los Comités del Codex. La discusión de este tema y las conclusiones del Comité Ejecutivo figuran en el documento ALINORM 83/4, párrafos 41-45.

14. La Comisión estuvo de acuerdo con las conclusiones del Comité Ejecutivo, indicando que, como respuesta a la propuesta presentada por el Representante de la Región de América del Norte, de ahora en adelante se subrayarían en todos los informes del Codex las palabras claves, que indiquen las decisiones adoptadas o las medidas planificadas, etc.

Disposiciones para enmendar normas del Codex elaboradas por Comités del Codex que han aplazado sine die sus reuniones

15. La Comisión tomó nota de los debates celebrados por el Comité Ejecutivo acerca de este tema en el curso de su 30ª reunión, según se indica en los párrafos 50-54 de ALINORM 83/4. La Comisión estuvo de acuerdo con las conclusiones del Comité Ejecutivo, tal como figuran en el párrafo 54 de ALINORM 83/4, relativas a las nuevas disposiciones administrativas, que se indican en un Apéndice al Informe de la 30ª reunión del Comité Ejecutivo. La Comisión expresó su satisfacción por los esfuerzos realizados por la Secretaría a este respecto, indicando que la Secretaría enviaría una carta circular sobre esta cuestión a todos los Estados Miembros.

Código internacional uniforme para la identificación de cortes de carne

16. Se informó a la Comisión que ese asunto lo había planteado el Representante de la Región de América del Norte en la 30ª reunión del Comité Ejecutivo (ALINORM 83/4, párrafos 55-57).

17. La Comisión tomó nota de que el Comité Ejecutivo consideraría esta cuestión de nuevo en su 31ª reunión, a la luz de un documento que prepararía Canadá dando más información sobre los actuales sistemas de claves, los países que actualmente las utilizan y la extensión del comercio internacional en cortes de carne envasados en cajas. Respecto a la cuestión de si este tipo de actividad estaba dentro del mandato de la Comisión del Codex Alimentarius, la delegación de Noruega expresó la opinión de que si habían de iniciarse trabajos de normalización en este campo, éstos deberían llevarse a cabo dentro del sistema del Codex.

MIEMBROS DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

18. La Comisión tuvo ante sí la lista de los miembros del Codex Alimentarius. Esta lista de miembros se encuentra en el Apéndice VIII de este informe. La Comisión indicó que, desde su último período de sesiones, Granada había ingresado como miembro de la Comisión, elevándose actualmente el número de miembros de la Comisión a 122 países. La Comisión expresó la esperanza de que Granada encontrase valiosos los trabajos realizados por el Codex.

19. La Comisión pidió a la Secretaría que intensifique sus esfuerzos para aumentar el número de miembros y subraye los beneficios que pueden obtenerse participando en los trabajos del Codex.

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS Y MEDIDAS ADOPTADAS POR LOS ESTADOS MIEMBROS RELATIVAS A SU EJECUCION

20. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/2. Además de la información contenida en este documento, se informó a la Comisión acerca de las discusiones entre las Secretarías de la CEE/Codex, que habían tenido lugar desde el último período de sesiones de la Comisión. Se informó a la Comisión de que, en el caso de los productos para los cuales existían normas del Codex pero no existían Directivas de la CEE, la CEE había convenido en solicitar a los Estados Miembros de la Comunidad que indicasen si ellos disponían de cualquier legislación nacional que regulase esos productos. Respecto a este asunto, la CEE había indicado que deseaba recibir de la Secretaría del Codex una lista de prioridades de los productos básicos que debían examinarse. Era de esperar que, una vez que la CEE hubiera recogido todas las respuestas de los Estados Miembros de la Comunidad, se encontrase en una posición adecuada para poder comunicar a la Secretaría del Codex los productos que se ajustan a las normas del Codex que pueden distribuirse libremente dentro de la Comunidad, pero siempre que cumplan las disposiciones de las Directivas de la CEE sobre etiquetado de alimentos y aditivos alimentarios.

21. Se informó igualmente a la Comisión de que, en las discusiones celebradas entre las Secretarías de la CEE/Codex, se había tratado también de la cuestión fundamental de en qué medida sería posible armonizar más estrechamente la posición de la CEE en el campo de la inocuidad de los alimentos, p.ej. sus límites máximos para residuos de plaguicidas y otros contaminantes, y sus disposiciones sobre aditivos alimentarios, con las normas mundiales establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius, con objeto de facilitar el comercio mundial y, especialmente, las exportaciones de los países en desarrollo. Se informó a la Comisión de que estas discusiones estaban en curso.

22. La Secretaría informó a la Comisión que esperaba celebrar discusiones análogas con el Consejo de Asistencia Económica Mutua (CAEM), y posiblemente con otros grupos económicos.

23. La Secretaría informó a la Comisión de que, desde el momento de la publicación del documento ALINORM 83/2, los siguientes países habían indicado sus posiciones respecto a las aceptaciones de las normas y los límites máximos para residuos de plaguicidas: Bahrein, Camerún, Cuba, República Dominicana, Guinea Ecuatorial, Finlandia, Hungría, Islandia, Israel, Kenya, México, Sudáfrica, Tanzanía y Tailandia.

24. La Secretaría expuso a la Comisión un resumen verbal de cada respuesta de los países mencionados más arriba. Se informó a la Comisión que esas respuestas se publicarán a su debido tiempo. La Comisión mostró su satisfacción al observar que dichas respuestas eran en general positivas.

25. La delegación de Japón manifestó que a su país le resultaría difícil tomar cualquier medida inmediata sobre las aceptaciones de las normas del Codex y los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. Los productos que se ajustan a las normas del Codex y a los límites máximos para residuos de plaguicidas, podían distribuirse libremente en Japón, siempre que cumpliesen también los requisitos pertinentes japoneses. Respecto a la indicación de la fecha, en Japón tenía que declararse la fecha de fabricación, en lugar de la fecha de durabilidad mínima, de la que era partidario el Codex. Igualmente, en Japón en los alimentos sólo se autorizarán aquellos aditivos que figuren en la lista oficial japonesa. La delegación del Japón indicó estar dispuesta a seguir avanzando en la aceptación de normas del Codex y de límites máximos para residuos de plaguicidas.

26. La delegación de EE.UU. indicó que, además de la información contenida en ALINORM 83/2, su país se había pronunciado con respecto a otras 33 normas. EE.UU. esperaba hallarse en condiciones de anunciar, a su debido tiempo, la adopción de su postura en relación con todas las normas.

27. La delegación de Suecia declaró que había decidido en principio aceptar cinco normas para pescado congelado rápidamente y las normas para piña en conserva y melocotones en conserva. Había decidido también en principio presentar una propuesta para la aceptación de los límites máximos para residuos de plaguicidas contenidos en las series cuarta, quinta y sexta. Suecia esperaba hallarse en condiciones de adoptar estas medidas antes del próximo período de sesiones de la Comisión.

28. La delegación de Suiza declaró que no se hallaba todavía en condiciones de aceptar las normas debido a algunas dificultades jurídicas. Suiza prefería considerar la cuestión en términos de la libre distribución de los productos que cumplen determinadas normas del Codex. La delegación de Suiza recordó que el 6 de junio de 1978 había anunciado que se permitiría la entrada libre en Suiza a 35 productos para los cuales había normas del Codex. La delegación de Suiza consideró que, en lo que respecta a los límites máximos para residuos de plaguicidas, la situación era más compleja, ya que los límites máximos tendrían que aplicarse tanto a los productos del propio país como a los importados.

29. La delegación de Portugal hizo referencia a la posición de su país indicada en el párrafo 8 del documento ALINORM 83/2. Portugal esperaba poder dar su aceptación definitiva antes de que transcurriera demasiado tiempo.

30. La delegación del Brasil indicó que se había establecido en su país un Comité Interministerial para reforzar la participación en los trabajos del Codex. Dicha delegación señaló que se había tomado esa medida a causa del interés de su país en los trabajos de la Comisión. Afirmó también que en los últimos 20 años las recomendaciones de la Comisión habían desempeñado una importante función en la salud pública y el comercio. El Comité Interministerial prepararía orientaciones para la adopción de las normas y otras recomendaciones del Codex, y Brasil había decidido intensificar su participación en las actividades del Codex.

31. La delegación de Polonia indicó que se estaban examinando las normas del Codex en su país, y expresó la esperanza de poder aceptar la mayoría de ellas con excepciones especificadas.

32. La delegación de Tailandia declaró que se estaban estudiando las normas del Codex en su país con la esperanza de poder aceptar la mayoría de ellas. En Tailandia se utilizaba la fecha de fabricación, y no la de durabilidad mínima que recomienda el Codex. Su país estaba esperando también los resultados de los trabajos del grupo especial de trabajo sobre problemas de residuos de plaguicidas en los países en desarrollo.

33. La delegación de Hungría declaró que muchos de los límites máximos para residuos de plaguicidas serían aceptables para su país. Hungría indicaría oportunamente a la Secretaría del Codex su posición oficial al respecto.

34. La delegación de Australia indicó que en su país la legislación alimentaria es un asunto que compete a cada estado y no un asunto nacional. Esto había planteado dificultades desde el punto de vista de la notificación de la aceptación oficial de las normas del Codex por parte de Australia. Se estaba tratando de determinar el modo de poder llegar a adoptar una posición uniforme de Australia, a pesar de las dificultades debidas al hecho de que la legislación en materia de normas alimentarias es una prerrogativa de cada estado.

35. La delegación de Argentina había enviado a la Secretaría 71 decisiones sobre normas y códigos de prácticas del Codex. Argentina estaba estudiando la cuestión de las diferencias que podía haber entre los métodos de análisis del Codex y sus propios métodos de análisis, y cuando se hubiera completado este estudio informaría a la Secretaría del Codex. Se estaban examinando también otras normas del Codex, especialmente las referentes a productos lácteos. Argentina esperaba poder enviar a la Secretaría para el final del año en curso otras 29 decisiones relativas a frutas y hortalizas elaboradas, jugos de frutas y quesos, con lo que se alcanzaría un total de 100 decisiones. La delegación de Argentina indicó que no había tenido tiempo para responder a la reciente carta del Sr. Kermode sobre el asunto de las aceptaciones y que la posición de la Argentina era la siguiente. Cuando Argentina haya otorgado aceptaciones con excepciones especificadas, deberán cumplirse tales excepciones. Los productos que se ajustan a las normas del Codex pueden entrar en Argentina sólo si cumplen también los requisitos argentinos. En cuanto a los límites máximos para residuos de plaguicidas, la delegación de Argentina indicó que recientemente se habían hecho algunas enmiendas en su legislación en materia de protección vegetal.

36. La delegación de Yugoslavia declaró que en su país se habían tenido en cuenta las normas del Codex y los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas en la elaboración de las normas nacionales yugoslavas. La delegación indicó que Yugoslavia aceptaba en principio los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, aun cuando, a veces, algunos límites máximos podrían no ser aceptables.

37. La delegación de la India señaló a la atención de la Comisión las opiniones del Consejo Ejecutivo de la OMS sobre el tema de las aceptaciones. Tales opiniones aparecían expuestas en el párrafo 28 del documento ALINORM 83/2. La delegación de la India declaró que cuando los países no pudieran aceptar las normas del Codex deberían indicar las razones de la no aceptación, ya que es importante saber por qué no se aceptan las normas. Consideró que la Comisión debía examinar las razones por las que el número de aceptaciones recibidas hasta la fecha era inferior al que cabía esperar razonablemente. Opinó que los límites máximos para residuos de plaguicidas deben tener en cuenta los datos facilitados por países en desarrollo y que la FAO y la OMS deben ayudar a producir tales datos. Subrayó la importancia de que se persuada a los países desarrollados que se han encargado principalmente de elaborar las normas, acerca de la necesidad de que asesoren a otros países, particularmente a los países en desarrollo, a fin de obtener más aceptaciones.

38. La delegación de la URSS declaró que, aunque su país no había aceptado ninguna de las normas del Codex, reconocía su importancia. En lo que respecta a aditivos alimentarios y al etiquetado de los alimentos, los requisitos de la URSS difieren algo de las recomendaciones del Codex. También habría dificultades para aceptar los límites máximos del Codex debido a que la URSS tiene sus propios límites nacionales.

39. La delegación de España indicó que se iba a aprobar en su país una nueva ley sobre plaguicidas, lo que entrañaría el establecimiento de nuevos límites máximos para los residuos en varios productos alimenticios; al establecer tales nuevos límites se prestaría atención especial a las recomendaciones del Codex. La delegación de España declaró que esperaba poder dar una respuesta favorable a muchas de las normas del Codex, pero para dar dicha respuesta habría que esperar a que España ingresara como miembro en la CEE.

40. La delegación de Checoslovaquia declaró que la mayoría de las normas del Codex eran aceptables para su país, pese a que no se había notificado todavía la aceptación oficial de ninguna norma. Checoslovaquia estaba preparando su respuesta en relación con cada norma del Codex y esperaba que para el final del año se hallaría en condiciones de comunicar su posición a la Secretaría del Codex.

41. La delegación de Canadá declaró que el 22 de junio de 1983 había enviado a la Secretaría observaciones en las que se habían notificado nuevas aceptaciones de normas para productos lácteos y para productos cárnicos elaborados. Canadá esperaba notificar otras aceptaciones más adelante.

42. La delegación de Nueva Zelandia declaró que su país estaba examinando las normas del Codex y esperaba notificar una respuesta positiva antes del próximo período de sesiones de la Comisión.

43. La delegación de México declaró que había facilitado a la Secretaría un documento donde se exponía la posición de México respecto de las aceptaciones. Su país tenía intención de establecer un Comité Nacional del Codex para estudiar la posibilidad de aceptar las distintas normas del Codex.

44. La delegación de Filipinas declaró que estaba en proceso de hacer una evaluación de las distintas normas del Codex. Su país estaba estudiando la norma del Codex para los alimentos irradiados e informaría oportunamente a la Secretaría si dicha norma era aceptable. La citada delegación consideraba que las directrices sobre el etiquetado de aditivos alimentarios, incluidas en el Vol. VI del Codex Alimentarius, eran aceptables en principio. Filipinas seguía la política de permitir la entrada de productos que se ajusten a las normas del Codex y a la legislación de Filipinas.

45. La delegación de Senegal declaró que en la última reunión del Comité Coordinador para Africa se había dado a conocer la posición de su país con respecto a las normas del Codex. Senegal estaba utilizando las normas del Codex y esperaba poder notificar en un plazo no muy largo su posición oficial con respecto a las aceptaciones de las normas.

46. El Observador de la CEE hizo referencia a la información incluida en el documento ALINORM 83/2 sobre el proceso que la CEE tenía intención de seguir en lo que respecta a las aceptaciones. El Observador declaró que la CEE prefería considerar el asunto en términos de aceptabilidad de un producto, más que de una norma. La CEE no excluía la aceptación oficial, pero prefería la idea de la libre distribución. El citado observador señaló que la comunicación donde se exponía la posición de la CEE con respecto a los zumos de fruta contenía, en relación con las correspondientes normas del Codex, algunas diferencias que no podían clasificarse adecuadamente como excepciones. Declaró que se había pedido a la Secretaría del Codex que indicara los productos en relación con los cuales se considerara importante la reacción de los Estados de la Comunidad. En cuanto a la idea de la entrada libre, el Observador de la CEE invitó también a que los delegados hicieran sugerencias al respecto.

47. La Comisión reconoció que algunos países se encontraban con dificultades jurídicas especiales para aceptar las normas y los límites máximos para residuos de plaguicidas, pero exhortó a tales países a que trataran de superar estas dificultades en beneficio del comercio internacional. La Comisión consideró especialmente que los países que habían participado en la elaboración de las normas del Codex deberían ser los primeros en dar ejemplo a los demás, para estimular una mayor aceptación de las normas.

48. La Comisión acogió con agrado el que en la CEE se estuvieran tomando medidas en relación con las normas del Codex. La Comisión consideraba que la CEE debería tratar de dar su aceptación oficial al mayor número posible de normas, pero reconoció que cuando esto no fuera posible, una declaración de libre entrada sería muy útil en beneficio del comercio internacional. La Comisión hizo suya la opinión del Comité Ejecutivo relativa a la importancia que se atribuye a la aceptación formal.

49. La Comisión pidió a la Secretaría que siguiera en su empeño en lo que respecta a las aceptaciones. Exhortó también a la Secretaría a que continuara sus discusiones con la CEE e iniciara conversaciones con el CAEM y otras agrupaciones económicas, según procediera. La Comisión expresó la esperanza de que para el próximo período de sesiones muchos más países hubieran aceptado un número mayor de normas del Codex y límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas.

INFORME SOBRE LA SITUACION FINANCIERA DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS: (1) CIERRE DEL EJERCICIO ECONOMICO DE 1980/81 (2) PRESUPUESTO PARA 1982/83 (3) PROPUESTAS PRESUPUESTARIAS PARA 1984/85

50. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/5 que fue presentado por la Secretaría. La Comisión tomó nota de que dicho documento había sido examinado por el Comité Ejecutivo en su 30ª reunión (ALINORM 83/4, párrafos 4-5). La Secretaría comunicó a la Comisión que se esperaba que el programa de actividades de la Comisión pudiera realizarse plenamente dentro del límite presupuestario para 1982/83. La Comisión fue informada también de que, sobre la base del programa probable de reuniones del Codex en 1984/85 y teniendo en cuenta el volumen general de trabajo previsto para el bienio, las propuestas presupuestarias para 1984/85, - con los aumentos de costos que sería preciso añadir - permitirían al Programa proceder satisfactoriamente a lo largo de todo el bienio de 1984/85. La Secretaría comunicó a la Comisión que esperaba poder prestar, dentro de los límites generales de su presupuesto, más ayuda material para que los países en desarrollo hospedaran las reuniones de los Comités Coordinadores Regionales del Codex en 1984/85.

51. La Comisión expresó su reconocimiento a los Directores Generales de la FAO y la OMS por haber hecho en los programas y presupuestos ordinarios de sus respectivas Organizaciones las consignaciones necesarias para mantener en términos reales el nivel del presupuesto del Codex y por garantizar que continúen desarrollándose sin dificultades las actividades de la Comisión, según había sido solicitado por la Comisión en su 14º período de sesiones.

PARTE III

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISION Y SOBRE LAS ACTIVIDADES DE OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES QUE TRABAJAN EN LA NORMALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS AFINES

52. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/6 que constaba de tres secciones: A. Actividades conjuntas FAO/OMS; B. Actividades de la FAO; C. Actividades de la OMS.

ACTIVIDADES CONJUNTAS FAO/OMS

Reunión conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) - 1982

53. En el documento se incluyen los detalles pertinentes sobre la reunión de 1982.

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

54. El Cosecretario de la FAO para el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios informó a la Comisión sobre las reuniones 26ª (1982) y 27ª (1983) del Comité. Como en ALINORM 83/6 se dan los detalles pertinentes de la 26ª reunión, se informó a la Comisión de que en la 27ª reunión se había evaluado un total de 63 compuestos. Además, se habían evaluado también como contaminantes de los alimentos el arsénico, hierro y dos agentes anabólicos xenobióticos (acetato de trembolona y ceranol). El examen completo de este último grupo de compuestos llevó al Comité a una serie de conclusiones que se señalaron a la atención de la Comisión. En el caso de dos compuestos, a saber, hidroxianisol butilado y bromato de potasio, el Comité había decidido además publicar su decisión inmediatamente después de la reunión, con objeto de responder rápidamente a peticiones de los Estados Miembros.

55. La Comisión tomó nota de la información facilitada y recomendó que se hiciera lo posible para publicar un breve resumen de las conclusiones después de cada reunión, tal como se había hecho en el pasado. El Observador de la Fédération International des Industries du Commerce en Gros de Vins, Spiritueux, Eaux-de-Vie et Liqueurs (FIVS) sugirió también que se les facilitara una copia de esta información.

56. El Presidente hizo referencia a la 30ª reunión del Comité Ejecutivo (ALINORM 83/4) durante la cual se había prestado cierta consideración a los medios y modos adecuados de evaluar algunas sustancias químicas utilizadas en la zootecnia y los medicamentos veterinarios, y sugirió también que se examinara este asunto en el tema 13 del Programa. (Véanse párrs. 156-162).

57. Alimentos irradiados

(i) Seguridad microbiológica de los alimentos irradiados

Además de la información facilitada en ALINORM 83/6, se comunicó a la Comisión que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su reunión de 1979 (ALINORM 79/13), había expresado preocupación por los efectos que la irradiación causa en los microorganismos en los alimentos. Por esta razón, aunque el Comité Mixto FAO/OIEA/OMS de Expertos en la comestibilidad de alimentos irradiados (JECFI) había llegado en 1980 a la conclusión (TRS 659) de que la irradiación de cualquier alimento hasta una dosis media general de 10kGy no plantea ningún problema microbiológico especial, la OMS, conjuntamente con la FAO, había decidido solicitar una segunda opinión de especialistas en microbiología de los alimentos que no habían participado en la reunión del JECFI de 1980. Por ello, se había preguntado al Comité Internacional sobre Microbiología e Higiene Alimentaria de la Unión Internacional de las Sociedades de Microbiología si tales preocupaciones eran justificadas o si se habían realizado investigaciones científicas suficientes para aliviarlas. La Junta del citado Comité, presidida por el Prof. D. Mossel, (Utrecht, Países Bajos), en su reunión celebrada en Copenhague en 1982, tras haber analizado los conocimientos científicos disponibles hasta la fecha, llegó a la conclusión de que había razones suficientes para no tener preocupación. La mutación genética de agentes patógenos inducida por la irradiación en los alimentos no crea mayores riesgos para la salud y, a juicio de la Junta, no hay ninguna diferencia cualitativa entre el tipo de mutación inducida por la irradiación ionizante y la inducida por cualquier otro método de pasterización o conservación parcial, como el tratamiento térmico o la desecación en vacío. La tecnología alimentaria moderna es adecuada para controlar los problemas planteados por la eliminación de los microorganismos de descomposición. Se considera la irradiación de alimentos como una importante adición a los métodos de control de patógenos transmitidos por alimentos y no presenta ningún riesgo adicional para la salud. El informe de la reunión se halla disponible como documento del Codex CX/FH 83/9.

(ii) Grupo consultivo internacional sobre irradiación de alimentos

Con la terminación del proyecto internacional sobre irradiación de alimentos (IFIP) al final de 1981, se había experimentado en muchos países la necesidad de continuar la cooperación internacional en materia de irradiación de alimentos. A este propósito, los Directores Generales de la FAO, OIEA y OMS, habían escrito el 13/7/82 una carta conjunta a sus Estados Miembros invitándoles a indicar oficialmente su interés en este campo. Habían contestado a dicha carta 55 Estados Miembros, 54 de los cuales habían indicado su interés en continuar la cooperación internacional en irradiación de alimentos. El 24 de febrero de 1983 se había celebrado en Viena una reunión a la que asistieron 20 Estados Miembros, cuyos representantes, tras los debidos debates y deliberaciones, habían adoptado una declaración por la que se acordaba que los Gobiernos interesados establecieran por un período inicial de cinco años un Grupo Consultivo sobre irradiación de alimentos. Este grupo no formaría parte ni de la FAO, ni de la OIEA, ni de la OMS, sino que cooperaría con ellas según lo indicado en la Declaración. El Grupo Consultivo empezaría a funcionar cuando, por lo menos, 15 Estados Miembros hubieran enviado una carta de aceptación al Director General de la FAO, de la OIEA o de la OMS.

Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos

58. Se comunicó a la Comisión que este Programa había comenzado en 1976 y hasta el momento participaban en él 22 países. Se había nombrado a una institución de cada uno de estos países como centro colaborador para el Programa. Se había invitado a otros Estados Miembros de la FAO y de la OMS a que colaboraran con el Programa para establecer servicios nacionales de vigilancia de la contaminación de los alimentos y participar en el Programa internacional. Se les había invitado también a que estudiaran las diversas publicaciones producidas en el Programa, las últimas de las cuales eran "Analytical Quality Assurance of Monitoring Data" (1981) y "Summary and Assessment of Data Received from the FAO/WHO Collaborating Centres for Food Contamination Monitoring" (1982).

59. Se comunicó también a la Comisión que se iban a publicar directrices para el estudio de la ingestión dietética de contaminantes químicos, y que estaba programada para el otoño de 1983 una nueva reunión del Comité Asesor Técnico.

Directrices para los fabricantes de latas y envasadores de alimentos sobre la prevención de la contaminación de plomo y estaño en los alimentos enlatados

60. Se comunicó a la Comisión que, como parte de los esfuerzos FAO/OMS para combatir la contaminación de los alimentos, se había preparado una directriz sobre el citado tema que se iba a publicar durante 1983.

ACTIVIDADES DE LA FAO

61. Se informó a la Comisión de que, aparte de la JMPR, las actividades conjuntas FAO/OMS, así como las actividades de la FAO indicadas en el documento ALINORM 83/6, formaban parte de las responsabilidades del Servicio de calidad y normas alimentarias de la FAO. El documento no trataba de varias otras actividades conexas de la FAO, tales como la prevención de pérdidas de alimentos, la lucha contra zoonosis, etc., que podrían ser también importantes para los trabajos de la Comisión.

62. Se presentaron con más detalle las siguientes actividades relacionadas con la cooperación con Gobiernos Miembros, particularmente de países en desarrollo, que se mencionan en la Parte B del documento:

(i) Reforzamiento de los sistemas e infraestructuras de inspección y control de calidad de alimentos, incluyendo asesoramiento y asistencia en materia de legislación alimentaria, establecimiento de laboratorios y formación de personal de inspección.

(ii) Cursillos nacionales sobre estrategia de control de calidad de los alimentos para preparar estrategias coherentes con vistas a crear y desarrollar sistemas de control alimentario. Se están examinando ya las recomendaciones de varios de estos cursillos nacionales con vistas a ponerlas en práctica a alto nivel político y a nivel técnico. Se hizo referencia al próximo cursillo regional mixto CARICOM/OPS/FAO que se celebrará en Antigua en noviembre de 1983.

(iii) Encuestas sobre contaminación de los alimentos. Se señaló en particular el estudio FAO/Noruega sobre contaminación de los alimentos para Asia y el Lejano Oriente, y varios estudios nacionales sobre contaminación de alimentos que se estaban realizando con apoyo de la FAO.

(iv) Micotoxinas: prevención, control y vigilancia. Se hizo especial referencia al proyecto FAO/PNUD/Consejo Africano del Maní que se estaba realizando desde 1978 y cuya segunda fase comenzaría en 1984.

(v) Capacitación (objeto de alta prioridad). Se estaban organizando varios cursos nacionales e internacionales de capacitación para el control de los contaminantes ambientales en los alimentos. Se prestaba atención especial a la capacitación en manutención y reparación de instrumentos científicos.

(vi) Manipulación de alimentos. Esta actividad era relativamente nueva y tenía por objeto mejorar las prácticas de manipulación de alimentos a nivel de aldea y de hogar, con vistas a garantizar la calidad, inocuidad e integridad de los alimentos y mejorar así el estado nutricional de la población. En 1982 se había celebrado en Lusaka un cursillo regional para países del Africa Sudoriental en el que habían participado cinco países. Se iba a celebrar en Tailandia, en noviembre de 1983, un cursillo análogo para unos 13 países de Asia. Como varios problemas de calidad e inocuidad de los alimentos, así como de pérdidas de alimentos, derivan de una manipulación poco adecuada de los alimentos, las actividades en este sector deben satisfacer las necesidades de nutrición, inocuidad de los alimentos, protección del consumidor y desarrollo rural.

(vii) Publicaciones. Además de las publicaciones ya existentes, se hizo referencia a una nueva que trata de las pérdidas de calidad de los cereales de consumo humano después de la cosecha, que aparecería en 1983.

(viii) Residuos de plaguicidas. Se había celebrado en 1982 una segunda Consulta Intergubernamental sobre la armonización internacional de los requisitos de registro de los plaguicidas, que había hecho recomendaciones sobre el control del uso de plaguicidas, su transporte y etiquetado, y la evacuación de los envases y excedentes de plaguicidas y varios otros aspectos. La Consulta de la FAO había examinado también la situación actual en lo que respecta a procedimientos y requisitos de registro de plaguicidas. Además, la FAO estaba ayudando activamente a los Estados Miembros que lo solicitaban a reforzar sus infraestructuras de laboratorio y organización para el control de plaguicidas.

ACTIVIDADES DE LA OMS

63. Se informó a la Comisión de que varios programas y/o dependencias de la OMS realizaban actividades relacionadas con asuntos de inocuidad de los alimentos y que de las actividades de cooperación técnica se encargaban principalmente las Oficinas Regionales de la OMS. Se señalaron más en detalle las siguientes actividades concernientes a lo que la OMS había hecho o se había comprometido a hacer en materia de inocuidad de los alimentos:

(i) Directrices:

- Directrices sobre la calidad del agua potable (disponible a mediados de 1983)
- Directrices sobre técnicas de matanza e higiene de la carne en condiciones austeras (en preparación)
- Guía sobre la parálisis tóxica por ingestión de mariscos (disponible en 1983)
- Directrices sobre Salmonellosis (prevención y control) (en preparación)
- Inventario de ayudas audiovisuales sobre inocuidad de los alimentos (disponible a finales de 1983)
- Manual sobre virología de los alimentos (en preparación)
- Directrices sobre capacitación en manipulación higiénica de los alimentos en hoteles, restaurantes y establecimientos análogos (disponible a finales de 1983)
- Directrices para la preparación de material de enseñanza sobre alimentos inocuos, higiene ambiental y personal (disponible en 1984)
- Perfil profesional para los inspectores de alimentos (disponible en 1984)

(ii) Simposio sobre los efectos en la salud provocados por metales pesados presentes en fórmulas para niños de pecho y alimentos para niños pequeños: este simposio, patrocinado conjuntamente por la OMS y el Centro Colaborador FAO/OMS en la vigilancia de la contaminación de los alimentos (Centro para la Vigilancia y Evaluación Sanitaria de las Sustancias Químicas Ambientales, Oficina Federal de Salud, Berlín Oeste), se celebró en 1981 y sus deliberaciones fueron publicadas a comienzos de 1983 por Springer, Berlín/Heidelberg/Nueva York.

(iii) Programa de la OMS de vigilancia para el control de infecciones e intoxicaciones transmitidas por los alimentos en Europa: varios Estados Miembros de la Región Europa colaboran en los esfuerzos para establecer un programa de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos. Se espera que las experiencias recogidas en esta actividad puedan aplicarse a otras regiones del mundo.

(iv) Seminario sobre organización y gestión de los servicios de inspección de los alimentos: la Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental, juntamente con la Oficina Regional de la OMS para Europa, patrocinó en 1982 este seminario que se celebró con la aportación técnica del Centro Colaborador FAO/OMS para investigaciones y capacitación en higiene de los alimentos, Robert von Ostertag-Institute, Berlín Oeste.

(v) Programa Internacional de Inocuidad de las Substancias Químicas (IPCS): se informó a la Comisión de que el número de miembros del IPCS había aumentado notablemente desde el último período de sesiones. El IPCS podía reforzar considerablemente la contribución de la OMS al JECFA y a la JMPR, incrementando las aportaciones de asesores temporeros de la OMS. El Programa de Criterios de Salud Ambiental del IPCS progresaba satisfactoriamente y había elaborado varios documentos de importancia para la inocuidad de los alimentos, tales como los documentos de criterios sobre micotoxinas, plomo, mercurio, DDT y bifenilos policlorados.

(vi) Legislación sanitaria: la OMS seguía publicando una revista trimestral, International Digest of Health Legislation, en inglés y francés. Se publicaban regularmente, normalmente en forma resumida, textos jurídicos nacionales e internacionales relacionados, entre otras cosas, con la inocuidad de los alimentos y la nutrición. Incluía también reseñas de libros, informes sobre conferencias, etc. y, por ello, constituiría una valiosa fuente de información para el personal de las administraciones de salud pública (incluido el de inocuidad de los alimentos).

(vii) Código Internacional para la comercialización de sucedáneos de la leche materna (para detalles, véase párr. 376).

(viii) Valor nutritivo e inocuidad de los productos destinados específicamente a la alimentación de niños de pecho y de corta edad (para detalles, véase párr. 377).

64. La Comisión tomó nota de las actividades de la FAO y la OMS que complementan su labor y subrayó la importancia de las mismas para la consecución de los objetivos de la Comisión. Se hizo hincapié en la necesidad especial de prestar asistencia a los países en desarrollo en la ejecución de sus programas nacionales para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor, y para poner en práctica las recomendaciones de la Comisión.

65. La delegación de Cuba aludió al documento por ella presentado, ALINORM 83/42, que aporta ideas para promover el logro de los objetivos de los trabajos de la Comisión. En vista de las declaraciones hechas por los Representantes de la FAO y la OMS sobre este tema del Programa, la citada delegación tomó nota con satisfacción de que la mayoría de las ideas expuestas en su documento habían sido puestas en práctica o estaban en vías de serlo en el ámbito de la FAO, la OMS o la Secretaría de la Comisión.

INFORMES SOBRE ACTIVIDADES DE OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES QUE TRABAJAN EN LA NORMALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS AFINES

Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)

66. El Observador de la CEPE indicó que se habían facilitado a la Comisión copias de un informe sobre las actividades del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normalización de Productos Perecederos. En lo que respecta a novedades en materia de arreglos para evitar la duplicación de esfuerzos entre el Codex y la CEPE en los trabajos de normalización, el Observador de la CEPE indicó que tales novedades estaban bien resumidas en el Informe de la 30ª reunión del Comité Ejecutivo (ALINORM 83/4, párrafos 17-19). En cuanto a conseguir que se conozcan más los trabajos del Codex en otros organismos de las Naciones Unidas, el Observador de la CEPE declaró que se pondría en contacto con las Divisiones apropiadas de la CEPE y las informaría sobre los trabajos del programa del Codex y sobre las preocupaciones expresadas en la Comisión respecto de la necesidad de evitar la duplicación de esfuerzos.

Comunidad Económica Europea (CEE)

67. El Observador de la CEE declaró que había algunas inexactitudes en la sección del informe de la 29ª reunión del Comité Ejecutivo que trata de las consultas celebradas entre la Secretaría del Codex y funcionarios de la Comisión de la CEE (ALINORM 83/3, párrafos 54-69). El Observador de la CEE expresó la opinión de que las diferencias entre las Directivas de la CEE y las correspondientes normas del Codex eran bastante secundarias. A este propósito, se refirió en concreto a las normas para zumos de fruta y a la norma para el chocolate.

68. Aunque la CEE no tenía intención de elaborar normas específicas para aceites y grasas comestibles, el Observador consideraba que los aceites y grasas comestibles que cumplen las normas del Codex no deberían encontrar dificultades importantes para entrar en el territorio de la CEE. Indicó que se había utilizado la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados como modelo para la Directiva de la CEE sobre etiquetado de alimentos. Desde entonces, la CEE había introducido algunos cambios en los reglamentos sobre etiquetado de alimentos y había señalado tales cambios a la atención del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, que estaba revisando ahora la Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados. El texto revisado de esta norma del Codex, tal como se estaba redactando ahora, era muy parecido a la directiva de la CEE y esto representaría un gran paso para facilitar el comercio internacional de alimentos. Concluyó afirmando que la labor de la Comisión del Codex Alimentarius era muy útil y muy apreciada en la CEE y que él consideraba que el diálogo en curso entre el Codex y la CEE era también muy útil y redundaría en beneficio del Codex y de la CEE.

Consejo de Asistencia Económica Mutua (CAEM)

69. El Observador del CAEM indicó que se había facilitado a la Comisión un breve informe sobre las actividades del CAEM (LIM. 11). Indicó que Hungría continuaba realizando los trabajos de comparar, en la medida de lo posible, las normas del CAEM y las normas del Codex.

Organización Arabe de Normalización y Metrología (ASMO)

70. El Observador de ASMO indicó que se había facilitado a la Comisión un informe sobre las actividades de su organización. Declaró que la finalidad de ASMO era conseguir que las normas árabes sean lo más próximas posible a las del Codex. Expresó su satisfacción por el vivo interés que se presta en la Comisión a las necesidades de los países en desarrollo. Añadió que ASMO deseaba adoptar el mayor número posible de normas del Codex, pero subrayó la necesidad de disponer de más métodos de análisis acordados internacionalmente.

Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV)

71. En ausencia de un representante oficial de la OIV, la delegación de Francia habló en nombre de esta Organización. La OIV había establecido un Grupo de Trabajo y había celebrado en 1982 una reunión sobre el etiquetado de vinos. La norma sobre el etiquetado de vinos que estaba preparando la OIV tenía por objeto completar la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados, estableciendo algunas disposiciones específicas para los vinos. El proyecto de norma de la OIV sobre el etiquetado de vinos sería examinado por la citada Organización en octubre de 1983. Cuando se completara la redacción del texto se enviaría una copia a la Secretaría del Codex.

Consejo de Europa (CE)

72. El Presidente notificó a la Comisión que la Secretaría del Codex había recibido una comunicación del Consejo de Europa en la que se decía que, por circunstancias imprevistas, el CE no podría estar representado en el actual período de sesiones de la Comisión. En dicha comunicación se indicaba que recientemente se había enviado a la Secretaría un informe sobre las actividades de interés que se realizan en el CE.

Organización Internacional de Normalización (ISO)

73. La Comisión tomó nota de que la Secretaría del Comité Técnico 34 (Productos alimenticios agrícolas) de la ISO (ISO/TC 34) había preparado un informe sobre las actividades de dicho Comité, que se facilitó a la Comisión.

Declaración del Subsecretario de Agricultura, delegación de Estados Unidos

74. Dirigió la palabra a la Comisión el Sr. C.W. McMillan, Subsecretario de Agricultura, quien reafirmó el empeño de los Estados Unidos en el logro de los objetivos de la Comisión. Su país consideraba el Programa del Codex como la organización principal para promover la inocuidad de los alimentos, y su efecto positivo en el comercio mundial de alimentos podría contribuir a fortalecer las economías, lo que constituye un objetivo universal de los gobiernos. Llamó la atención en particular sobre la necesidad de evitar duplicaciones en el ámbito de las Naciones Unidas y, a este respecto, hizo referencia al proyecto de directrices del ECOSOC para la protección del consumidor y a los esfuerzos de las Naciones Unidas por preparar una lista consolidada de productos que entrañan riesgos para la salud y el ambiente, en la que entrarían aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y otros contaminantes.

75. El texto completo de la declaración del Subsecretario aparece como Apéndice IV del presente informe.

76. Respondiendo a lo dicho sobre la necesidad de coordinación y sobre los dos casos específicos citados, la Secretaría informó a la Comisión de que la FAO había participado activamente, desde el comienzo, en la preparación del proyecto de directrices para la protección del consumidor, que estaba examinando el ECOSOC. Se había reconocido que la FAO es realmente el organismo directivo en materia de protección del consumidor en el sector alimentario y no había ninguna duplicación al respecto. Se señaló asimismo que en el proyecto de directrices se reconocía plenamente la labor del Codex.

77. En cuanto a la preparación de una lista consolidada de productos peligrosos, la FAO y la OMS participaban en los correspondientes trabajos. La FAO se había opuesto firmemente a la inclusión de aditivos alimentarios y plaguicidas en el proyecto de lista. Había sugerido asimismo que se estableciera una serie más clara de criterios para la inclusión de sustancias en dicha lista, la cual no tenía por qué incluir todos los tipos de sustancias químicas arriba citados, para cuyo uso existían ya mecanismos bien establecidos. La FAO esperaba que se prestase la debida consideración a sus opiniones antes de la redacción definitiva de la lista.

Declaración del Ministro-Presidente del Comité Estatal de Normalización

78. El Sr. Ramón Darias Rodés, Ministro-Presidente del Comité Estatal de Cuba para la Normalización, Metrología y Control de Calidad, cumpliendo un acuerdo del Movimiento de Países no Alineados y otros en desarrollo, hizo la siguiente declaración ante la Comisión. El Ministro informó a la Comisión de los resultados que se habían obtenido en la Primera Reunión de Expertos en Normalización, Metrología y Control de la Calidad del Movimiento de Países no Alineados y otros países en desarrollo, que se celebró en La Habana del 28 al 30 de septiembre de 1981. La Reunión, a la que asistieron 29 países y 2 organizaciones internacionales, discutió la función de la normalización en el establecimiento de un nuevo Orden Económico Internacional, habiéndose puesto de acuerdo sobre las directrices que debían seguirse en las futuras actividades. El Ministro se refirió, igualmente, a la Declaración Final de la Conferencia de Ministros de Asuntos Extranjeros de los Países no Alineados, celebrada en Nueva Delhi, en febrero de 1981, en la que se reconoció la importancia de la normalización, metrología y actividades de control de calidad en el proceso de la industrialización, transferencia de tecnología y cooperación técnica entre los países en desarrollo, igualmente que se reconoció la importancia de estas actividades para alentar y promover unas mejores relaciones comerciales. El Ministro subrayó la importancia de los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius. El texto completo del discurso del Ministro figura como Apéndice V del presente informe.

79. El Presidente dió las gracias al Sr. Ministro por su declaración, la cual constituía una aportación muy valiosa para las deliberaciones de la Comisión. El Presidente, en nombre de la Comisión, expresó su agradecimiento al Exmo. Sr. Ministro por su reconocimiento de los esfuerzos realizados por la Comisión para dar un mayor énfasis a las necesidades y preocupaciones de los países en desarrollo. El Presidente añadió que la Comisión, dentro del marco de sus Estatutos, haría todo lo posible para atender a las necesidades de los países en desarrollo.

LISTA DE ORGANISMOS INTERNACIONALES QUE ELABORAN NORMAS DE COMPOSICION PARA ALIMENTOS Y MATERIAS ALIMENTARIAS AFINES

80. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/35 que fue presentado por la Secretaría. Tomó nota de que dicho documento, que se presentaba sólo para información, había sido examinado por el Comité Ejecutivo en su 29ª reunión (ALINORM 83/3, párrs. 40-44). La Comisión hizo suya la opinión del Comité Ejecutivo de que el documento era muy completo y útil. Se mostró de acuerdo también con las conclusiones que aparecen en los párrafos 32-33 del documento y que se reproducen en el informe del Comité Ejecutivo.

81. La Comisión deseó subrayar la importancia que atribuye a su mandato de promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias realizados por organismos internacionales gubernamentales y no gubernamentales. La Comisión encargó a la Secretaría que siguiera de cerca los acontecimientos relacionados con la elaboración de normas alimentarias y materias afines que ocurrieran en otros organismos internacionales y que pudieran ser de interés para la Comisión.

COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, GINEBRA, 30 DE MAYO AL 6 DE JUNIO DE 1983

82. El Cosecretario de la OMS para el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos informó a la Comisión sobre los hechos más notables de la reunión y señaló particularmente a su atención los párrafos 35-39 del informe de la 30ª reunión del Comité Ejecutivo (ALINORM 83/4).

83. El Comité Ejecutivo había elogiado a la OMS y a la FAO por la convocación de este Comité de Expertos en inocuidad de los alimentos y había expresado la esperanza de que la OMS y la FAO pudieran abordar el problema relacionado con los alimentos contaminados, entre otras formas, utilizando más las normas y los códigos elaborados por la Comisión del Codex Alimentarius. Había ofrecido su pleno apoyo para mejorar la inocuidad de los alimentos en todo el mundo.

84. La Comisión tomó nota del informe del Comité de Expertos en Inocuidad de los Alimentos y de las opiniones expresadas por su Comité Ejecutivo, que ratificó plenamente. La Comisión volvió a subrayar la necesidad de cooperación técnica con los países en desarrollo en ese importante sector, para que puedan poner en práctica adecuadamente las estrategias recomendadas por el Comité de Expertos.

PARTE IV

NECESIDAD Y VIABILIDAD DE ELABORAR NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE PARTICULAR INTERES, DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, PARA LOS PAISES EN DESARROLLO

85. La Comisión tuvo ocasión de examinar un documento sobre esta cuestión, que había sido preparado por un consultor (ALINORM 83/7). La Secretaría, al introducir dicho documento, señaló a la atención de la Comisión el resumen de las conclusiones que figuran en el párrafo 60 del mismo.

86. Las delegaciones de Brasil, Cuba, México y Nueva Zelandia se mostraron partidarias y subrayaron la necesidad de la elaboración de normas internacionales, por una o más de las razones que se indicaban en el documento en favor del desarrollo de normas.

87. La delegación de Nueva Zelandia llamó la atención respecto a un malentendido en relación con el párrafo 36 del documento. Se trataba de la declaración de que "casi todos los países importadores que facilitaron información indicaron que la aceptación y aplicación uniforme de normas internacionales de calidad contribuiría a fomentar el comercio de tales productos". A continuación, en el documento se indica que un país - Nueva Zelandia - había manifestado que no era de este parecer. La delegación de Nueva Zelandia indicó que esta declaración se aplicaba solamente a las importaciones que se hacían en Nueva Zelandia, pero como Nueva Zelandia estaba fomentando sus exportaciones de productos hortícolas, las normas internacionales serían ventajosas para Nueva Zelandia.

88. La delegación de Australia manifestó que apoyaba la idea de las normas internacionales ya que, de otra forma, podrían desarrollarse normas regionales.

89. Las delegaciones del Reino Unido y de EE.UU. se opusieron al desarrollo de normas por varias razones. La delegación del Reino Unido manifestó que la OCDE había comenzado ya los trabajos en este campo. De todos los países que habían contestado al cuestionario, solamente seis de ellos podían considerarse como países en desarrollo exportadores. Podrían elaborarse normas que incluso a los mismos países exportadores les resultaría difícil poder cumplir. La principal limitación para el comercio que se cita en el documento - los límites para residuos de plaguicidas - podría examinarse por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

90. La delegación de EE.UU. llamó la atención respecto a los costos, no solamente los relativos a la elaboración de las normas, sino para hacerlas cumplir; llamó igualmente la atención respecto a la necesidad de evitar cualquier duplicación de esfuerzos.

91. La delegación de Suiza señaló que la importación de alimentos exóticos estaba aumentando, y que era conveniente elaborar normas internacionales para ellos, pero no necesariamente con un nuevo Comité del Codex. La delegación de Suiza estimaba que este trabajo podía ser llevado a cabo por la CEPE.

92. Las delegaciones de India, Iraq, Irlanda, Países Bajos, Senegal, Tanzanía, Tailandia y Túnez estimaron que todavía no había llegado el momento oportuno para tomar una decisión.

93. El Observador de la CEE indicó que no era apropiado que la Comisión del Codex Alimentarius iniciase los trabajos de elaboración de normas para frutas y hortalizas frescas exóticas. Este punto de vista fue compartido por las delegaciones de Dinamarca, Francia e Italia.

94. En vista de la divergencia de opiniones acerca de este asunto y teniendo en cuenta el hecho de que la mayoría de las delegaciones opinaban que no había llegado el momento oportuno para poder tomar una decisión sobre esta cuestión, la Comisión acordó que, por el momento, no tomaría una decisión acerca de este asunto. La Comisión acordó que esta cuestión fuera considerada por los Comités Coordinadores, y que la Secretaría enviara otra carta circular con objeto de obtener más respuestas. La Comisión acordó discutir este asunto en su próximo período de sesiones (véase también párr. 544).

CELEBRACION DE REUNIONES EN PAISES EN DESARROLLO

95. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/8 que contenía las respuestas de Tailandia y Zambia, y el documento ALINORM 83/8-Add. 1, que contenía la contestación de Cuba, a las cartas circulares que habían sido enviadas por la Secretaría, invitando a los países en desarrollo a que indicasen si estaban interesados en hospedar reuniones de los Comités del Codex.

96. La Comisión tomó nota de que estos dos documentos habían sido considerados por el Comité Ejecutivo en su 30ª reunión (ALINORM 83/4, párrafos 24 y 25).

97. La delegación de Tailandia indicó, respecto a lo que se manifestaba en el informe del Comité Ejecutivo, que Tailandia continuaba estando interesada en hospedar la Cuarta o Quinta reunión del Comité del Codex sobre proteínas vegetales, siempre que pudiera llegarse a un acuerdo adecuado con el país hospedante (Canadá).

98. La delegación de Cuba confirmó que estaba interesada en hospedar la reunión de algunos de los Comités del Codex.

99. La delegación de Argentina confirmó que Argentina estaría interesada en hospedar reuniones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, o del Comité sobre Residuos de Plaguicidas o del Comité sobre Legumbres y Leguminosas, sin olvidar otros Comités del Codex.

100. La Comisión acordó que la Secretaría continuase examinando qué podría hacerse para facilitar la adopción de medidas en este sector.

PROPUESTA DEL COMITE EJECUTIVO PARA ENMENDAR EL ARTICULO VI.3 DEL REGLAMENTO DE LA COMISION

101. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/9, en el que se esbozaba la historia del Artículo VI.3, desde que se celebró el primer período de sesiones de la Comisión. El Comité Ejecutivo había considerado este documento en su 28ª reunión (ALINORM 83/3, párrafos 80-86). El Comité Ejecutivo había propuesto enmendar el Artículo VI.3, según aparece en el párrafo 84 de ALINORM 83/3. Para facilitar la referencia, se había reproducido en ALINORM 83/9-Add. 1 el texto de la enmienda propuesta al Artículo VI.3.

102. La Comisión observó que, en virtud del Artículo IV.6 del Reglamento de la Comisión, "la mayoría de los miembros de la Comisión constituirá quórum para los fines de recomendar enmiendas a los Estatutos de la Comisión y adoptar enmiendas o adiciones al presente Reglamento, de conformidad con el Artículo XIII.1...".

103. Como actualmente el número de miembros de la Comisión se eleva a 122 países, el quórum necesario para enmendar el reglamento era de 62 países. Como en este período de sesiones no estaban representados 62 Estados Miembros, la Comisión decidió aplazar el estudio de esta cuestión hasta el momento en que pudiera obtenerse un quórum (véase también párr. 547).

PARTE V

COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

104. El Comité tuvo ante sí el informe de la última reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 83/22). Los temas específicos, que requerían una acción ulterior, se esbozaban en ALINORM 83/21.

105. El Presidente del Comité, Sr. R.H. McKay (Canadá), presentó el informe. Comunicó a la Comisión que se habían introducido considerables cambios y reajustes en el texto revisado de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Apéndice VI), así como en el Proyecto de Directrices para el Etiquetado Nutricional (Apéndice IV), que tuvo que devolverse a los Estados Miembros. Por tanto, no se habían adelantado los dos documentos al Trámite 8. De hecho, la duración de la próxima reunión del Comité se había ampliado a una reunión de una duración de ocho días (del 12 al 21 de octubre de 1983), a fin de que el Comité pudiera finalizar los dos textos y adelantarlos al Trámite 8.

106. El Presidente de la Comisión subrayó especialmente la importancia que tenía la Norma General para el trabajo sobre todas las Normas del Codex, e instó al Comité que concluyese el examen de estos dos temas lo más pronto posible.

107. El Sr. McKay hizo también un resumen del estado de las ratificaciones de las disposiciones sobre etiquetado de algunas Normas del Codex que se hallaban en los Trámites 5 a 8, indicando que debían tomarse medidas ulteriores sobre una serie de cuestiones, que se indican a continuación.

Examen en el Trámite 5 del Proyecto de Directrices para el Etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (ALINORM 83/22, Apéndice VII)

108. El Comité había estado examinando las citadas Directrices durante bastante tiempo. En la 15ª reunión se decidió que, como las Directrices estaban expresamente relacionadas con la revisión de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, estas Directrices debían someterse al Procedimiento de Trámites y elaborarse simultáneamente con el texto revisado de la Norma General (ALINORM 83/22, párrafo 163).

109. La 29ª reunión del Comité Ejecutivo había acordado considerar que las Directrices se encontraban en el Trámite 5, a reserva de su confirmación por la Comisión (ALINORM 83/3, párrafos 138-139). En consecuencia, mediante la CL 1982/31 se había solicitado el envío de observaciones sobre las Directrices en el Trámite 6.

110. Una serie de delegaciones reiteraron su opinión, expresada en varias reuniones anteriores del Comité, de que, al parecer, no era necesario regular a un nivel internacional el etiquetado de los envases de alimentos no destinados a la venta al por menor, ya que se destinan principalmente a los fabricantes de alimentos. Además, no estaba claro qué otros tipos de envases debían regular estas Directrices. En muchos casos, no se sabía el destino final de los productos y, por tanto, los requisitos de etiquetado podían diferir. Sugirieron que el Comité de Etiquetado debía aclarar el ámbito de aplicación exacto de estas Directrices.

111. Algunas delegaciones, si bien estaban de acuerdo en principio con esta opinión, estimaron que las disposiciones más importantes de las actuales Directrices podían incluirse, en alguna forma, en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados; esto se refería igualmente a los productos que debían envasarse de nuevo en el punto de venta.

112. Otras delegaciones expresaron la opinión de que las Directrices, tal como están actualmente redactadas, eran aceptables y necesarias para poder disponer de un modelo de disposiciones que ayuden a los pequeños fabricantes a cumplir los requisitos detallados para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

113. Una delegación señaló a la atención la Sección 1 - Ambito de aplicación - de la Norma General sobre Etiquetado, en la que había una referencia a dichas Directrices. El hecho de que se haya proseguido con las Directrices para el Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, demuestra que la mayoría de las delegaciones representadas en el Comité de Etiquetado se habían mostrado partidarias de la elaboración de tales Directrices. Se señaló también que la Comisión últimamente estaba preparando más normas para los productos semielaborados y sin elaborar y, además, varios Comités habían incluido en sus normas disposiciones sobre los envases no destinados a la venta al por menor; por tanto, las disposiciones para el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, estaban adquiriendo una mayor importancia en la estructura del Codex.

114. En conclusión, la Comisión acordó que se suspendiera todo trabajo ulterior sobre el Proyecto de Directrices para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, en el Trámite 5, hasta que se hubiera demostrado que existe una verdadera necesidad de tales Directrices. A la luz de esa decisión, la Comisión notificó al Comité de Etiquetado que examinase de nuevo la parte de la Sección 1 - Ambito de aplicación - de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados en que se hacía referencia a los envases no destinados a la venta al por menor.

Asuntos dimanantes del Informe del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos

Enmienda del Mandato (párrafo 98)

115. La Comisión tomó nota del deseo del Comité de Etiquetado de revisar, enmendar en caso necesario, o ratificar las disposiciones sobre etiquetado en las Directrices y en los Códigos de Prácticas.

116. La Comisión acordó que la cláusula b) quedase redactada de la siguiente forma:

- Estudiar, enmendar, cuando sea necesario, y ratificar proyectos de disposiciones concretas sobre etiquetado, preparados por los Comités del Codex encargados de la redacción de normas, códigos de prácticas y directrices.

Confirmación del modo en que el Comité interpretaba la cláusula b) de su Mandato: Directrices sobre publicidad de los alimentos (párrafos 118, 123 a 125 y 204)

117. El Comité sobre Etiquetado había opinado que determinadas disposiciones del texto revisado de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, y otros textos, tales como las Directrices sobre el Etiquetado Nutricional, eran también aplicables a la publicidad, es decir, las disposiciones que regulaban determinados aspectos del etiquetado, incluyendo las declaraciones de propiedades y el etiquetado nutricional, podían aplicarse a la etiqueta como tal, así como también a determinado material promocional. El Comité no estaba seguro de si su mandato se extendía a la publicidad mediante medios electrónicos y de comunicación de masa, y deseaba obtener asesoramiento sobre esta cuestión. Entre tanto el Comité había incluido en su futuro programa de trabajo la elaboración de Directrices sobre publicidad.

118. Se pidió a la Comisión que confirmase que la cláusula d) del Mandato, redactada de la forma siguiente:

> "Estudiar los problemas asociados con la publicidad de los alimentos, especialmente los relacionados con las declaraciones de propiedades y descripciones engañosas"

autorizaba al Comité a ocuparse de la publicidad.

119. El Presidente de la Comisión propuso que la cláusula d) podía enmendarse suprimiendo las palabras que figuran después de la palabra "alimentos". Sin embargo, la Comisión confirmó que la cláusula d) comprendía también la publicidad, y recomendó al Comité de Etiquetado que examinara si la citada enmienda, propuesta por el Presidente, era o no necesaria.

120. Se desarrolló un amplio debate acerca de si el Comité sobre Etiquetado debería elaborar Directrices para la publicidad y, en particular, si era competencia de la Comisión del Codex Alimentarius asesorar sobre cuestiones de publicidad, que quedan fuera del material que acompaña al alimento o figura en su etiqueta, por ejemplo, la publicidad mediante medios electrónicos y de comunicación de masa. Varias delegaciones estimaron que esta cuestión debería dejarse a la discreción de las autoridades nacionales. La delegación de la India expresó la opinión de que una publicidad de este tipo se realizaba a escala multinacional y que la definición de publicidad debería incluir la comunicación de masas y los sistemas electrónicos. Se llegó a la conclusión de que debería obtenerse el asesoramiento de los Asesores Jurídicos de la FAO y la OMS sobre esta cuestión, y someterla al Comité del Codex sobre Etiquetado para su ulterior examen.

121. El Presidente del Comité recordó a la Comisión que hacía ya muchos años que el Comité sobre Etiquetado había examinado un extenso documento sobre publicidad, en el que se incluía un proyecto de Directrices. En aquel momento, el Comité se había limitado a establecer unos principios generales sobre publicidad (párrafo 33, ALINORM 72/22). Se proponía ahora que este documento se actualizase y ampliase para que recoja las formas más recientes de publicidad, así como para que contenga propuestas claras sobre el ámbito de aplicación de las Directrices propuestas sobre publicidad.

122. La Comisión acordó que el Comité sobre Etiquetado de Alimentos, basándose en una opinión jurídica común de la FAO y la OMS y en el texto actualizado del documento citado en el párr. 121, examinara ulteriormente el asunto de la publicidad y presentara un informe de sus conclusiones a la Comisión.

Examen de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades con objeto de revisar estas Directrices

123. La Comisión tomó nota de que el Comité deseaba examinar y posiblemente revisar las citadas Directrices para incluir, específicamente, unas disposiciones más detalladas sobre las declaraciones negativas, que se habían considerado en relación con las Directrices sobre el Etiquetado Nutricional (Codex Alimentarius, Vol. VI). La Comisión acordó que el Comité sobre Etiquetado podía proseguir con el examen y la revisión de las Directrices Generales sobre declaraciones de propiedades.

Confirmación de la Presidencia

124. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos continuara bajo la Presidencia del Gobierno de Canadá.

COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

125. La Comisión tuvo ante sí los informes de las reuniones 15ª y 16ª del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 83/12 y ALINORM 83/12A con los corrigenda al texto inglés). Los informes fueron presentados por el Sr. A. Feberwee (Países Bajos), Presidente del Comité.

126. El Presidente dio cuenta de la labor realizada por el Comité desde el último período de sesiones de la Comisión y presentó las distintas normas y códigos en el Trámite 8 del Procedimiento, así como las especificaciones de aditivos alimentarios en el Trámite 5. Presentó también las cuestiones planteadas en los dos informes del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que tendrían interés para la Comisión.

Examen en el Trámite 8 del proyecto de norma para la sal de calidad alimentaria

127. La Comisión tuvo ante sí el citado proyecto de norma (ALINORM 83/12A, Apéndice XI) y las enmiendas en el Trámite 8 propuestas por el Comité Europeo para el estudio de la sal, el Reino Unido, Cuba e Italia (LIM. 3 y LIM. 12).

128. Al examinar la norma, las delegaciones de Tailandia y la India propusieron que se redujera el contenido mínimo de NaCl estipulado en 3.1, indicando la razón de que la purificación a un nivel ulterior al 96 por ciento incrementará considerablemente el costo de producción. Varias delegaciones se opusieron a la inclusión de la larga lista de aditivos alimentarios en la Norma.

129. Varias delegaciones propusieron que se redujera de 0,5 a 0,2 mg/kg el nivel de cadmio. Se señaló a la Comisión que las pocas muestras de sal procedentes de Europa de las que se facilitaron análisis al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios contenían menos de 0,2 mg/kg de cadmio. Sin embargo, la Comisión estimó que se trataba de una cuestión técnica y que los datos que se le habían facilitado eran insuficientes para basar su decisión. Algunas delegaciones suscitaron también objeciones contra los niveles de plomo y mercurio en la sal de calidad alimentaria.

130. La Comisión, aún reconociendo que los niveles de contaminantes deberían ser lo más bajos posible, expresó la opinión de que tales niveles deben establecerse únicamente basándose en datos comprobantes.

Estado de la Norma

131. La Comisión mantuvo la norma en el Trámite 8 y pidió: i) al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que reexaminara la Sección que trata expresamente de los contaminantes; y ii) a los correspondientes Comités del Codex que examinaran las secciones sobre etiquetado, higiene de los alimentos y métodos de análisis con vistas a su ratificación. La Comisión volvería a examinar la norma en su próximo período de sesiones con vistas a su adopción.

132. La Comisión instó: i) a los gobiernos preocupados por los niveles de contaminantes estipulados en la norma a que facilitaran al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios datos sobre el contenido en contaminantes de la sal de calidad alimentaria; y ii) al JECFA que volviera a examinar las dosis de ingestión semanal admisible de cadmio y otros contaminantes, a la luz de datos más recientes.

Examen en los Trámites 5 y 8 del Proyecto revisado de Norma general para los alimentos irradiados

133. La Comisión tuvo ante sí el citado proyecto de norma (ALINORM 83/12A, Apéndice IX) y las enmiendas en el Trámite 8 propuestas por Noruega, la República Federal de Alemania, e Italia (ALINORM 83/41 - Parte XIII, LIM. 2 y LIM. 17).

134. La Comisión tomó nota de que se trataba sólo de la revisión de una norma ya existente y que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había examinado dos series de observaciones de los gobiernos antes de adelantar la norma al Trámite 8.

135. En cuanto a la cláusula 2.2, la Comisión tomó nota de que no debería interpretarse que hay que irradiar cada alimento hasta 10 kGy. Pueden utilizarse niveles mucho menores que 10 kGy para una irradiación eficaz de los alimentos (ALINORM 83/12A, Anexo B al Apéndice IX).

136. La Comisión tomó nota de que la palabra "deben" en la cláusula 3.1 haría obligatorio que todos los gobiernos miembros que aceptan la norma apliquen los principios generales de higiene de los alimentos y los códigos de prácticas de higiene del Codex a los alimentos que se irradian. Como había quedado entendido que los códigos de prácticas y los Principios generales de higiene de los alimentos son orientativos, la Comisión convino en que sería más apropiado utilizar la palabra "deberían", teniendo en cuenta que no debe emplearse la irradiación en sustitución de una buena práctica de fabricación.

137. La comestibilidad de los alimentos irradiados hasta una dosis máxima absorbida de 10 kGy había quedado establecida claramente por el Comité de Expertos FAO/OMS/OIEA (Comestibilidad de los Alimentos Irradiados, OMS: Serie de informes técnicos núm. 659, Ginebra, 1981), y el proceso de irradiación había sido declarado exento de riesgos microbiológicos en una reunión de la Junta del Comité Internacional sobre Microbiología e Higiene Alimentaria de la Unión Internacional de Ciencias Microbiológicas, celebrada en Copenhague en 1982 (para los detalles véase informe CX/FH 83/9).

138. Muchos países consideraban que había necesidad urgente de la norma y deseaban utilizarla, y expresaron la opinión de que debería ser adoptada como Norma del Codex en el Trámite 8.

139. Las delegaciones de Austria, la República Federal de Alemania e Italia se opusieron a la omisión de los Trámites 6 y 7 por varias razones, entre ellas, el hecho de que las disposiciones sobre etiquetado, que eran un aspecto importante de la misma, estaban todavía en revisión y porque en su opinión no se había demostrado suficientemente la necesidad tecnológica de la irradiación de alimentos. La delegación de Italia pidió también que, en cualquier caso, se indique claramente en la etiqueta el tratamiento por irradiación. La delegación de la República Federal de Alemania expresó su oposición a la adopción de la norma, según lo indicado en sus observaciones por escrito.

Estado de la Norma

140. La Comisión, tomando nota de que se había procedido ya a dos series de observaciones de los gobiernos, adoptó la norma en el Trámite 8 como Norma del Codex, con la enmienda de la palabra "deben" por la palabra "deberían" en la cláusula 3.1.

141. Las delegaciones de Austria y la República Federal de Alemania expresaron sus reservas.

Examen en los Trámites 5 y 8 del Código Revisado de Prácticas para el funcionamiento de instalaciones de irradiación utilizadas para el tratamiento de alimentos

Estado del Código

142. La Comisión, tomando nota de que se habían hecho ya dos series de observaciones de los gobiernos, adoptó en el Trámite 8 el Código revisado de prácticas para el funcionamiento de instalaciones de irradiación utilizadas para el tratamiento de alimentos, que figura en el Apéndice IX de ALINORM 83/12A. Las delegaciones de Austria y la República Federal de Alemania expresaron sus reservas.

Examen en el Trámite 5 del Proyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios

143. La Comisión aprobó en el Trámite 8 las especificaciones que figuran en las categorías I y II del Apéndice X de ALINORM 83/12 y del Apéndice XII de ALINORM 83/12A, como textos orientativos no sujetos a la aceptación.

Carácter y aspectos de inocuidad de las especificaciones de los aditivos alimentarios

144. La Comisión señaló que en su último (14º) período de sesiones había tratado del carácter y los aspectos de inocuidad de las especificaciones de los aditivos alimentarios (ALINORM 81/39, párrafos 201-205) y había estado de acuerdo con la conclusión del Comité del Codex sobre Principios Generales de que las especificaciones son, de suyo, orientativas y no están sujetas a la aceptación de los gobiernos, pero convino, no obstante, en examinar el asunto de la función de las especificaciones en relación con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex, en su próximo período de sesiones después de contar con las orientaciones del JECFA y el CCFA.

145. Las opiniones expresadas por el CCFA en su 15ª reunión y por el JECFA en su 26ª reunión sobre el carácter y los aspectos de inocuidad de las especificaciones del Codex se enviaron a los gobiernos con la CL 1982/42-FA para que se hicieran observaciones, y un análisis de las respuestas recibidas de Australia, España, el Reino Unido y la Comunidad Económica Europea, expuestas en ALINORM 83/11 y ALINORM 83/11, Addenda 1 y 2, había mostrado que estaban plenamente de acuerdo con las opiniones del CCFA y el JECFA. El Comité Ejecutivo se había mostrado también de acuerdo con los puntos de vista del CCFA y el JECFA (ALINORM 83/4, párrafos 26-29).

146. La Comisión, habiendo tomado nota del acuerdo del Comité Ejecutivo y de los distintos gobiernos que habían respondido a la CL 1982/42-FA, con las opiniones del CCFA y del JECFA, acordó que:

i) las especificaciones del Codex son orientativas y no están sujetas a la aceptación de los gobiernos, y

ii) la calidad alimentaria se consigue cumpliendo las especificaciones en conjunto y no sólo los criterios pertinentes en términos de inocuidad.

147. Estas decisiones de la Comisión se incorporarían en el Codex Alimentarius, según proceda.

148. La Comisión expresó la opinión de que, dado que el CCFA examina y elabora las especificaciones, éstas están sujetas a ratificación, aunque sean orientativas y no sean objeto de la aceptación. Por ello, no estuvo de acuerdo con la propuesta del CCFA de enmendar el formato de las normas del Codex para productos que figura en el Manual de Procedimiento del Codex (véase ALINORM 83/12, Apéndice X, párrafo 8).

Procedimiento para la elaboración de especificaciones del Codex

149. La Comisión:

i) tomó nota de que los países que habían contestado a la CL 1982/42, y el Comité Ejecutivo, en su 30ª reunión (ALINORM 83/4), estaban de completo acuerdo con el procedimiento modificado, propuesto por el CCFA para la elaboración de especificaciones del Codex (ALINORM 83/12, Apéndice X, Anexo 1).

ii) reconoció el principio de que el CCFA era la autoridad final para recomendar la adopción de especificaciones a la Comisión del Codex Alimentarius, y

iii) aprobó el procedimiento modificado como texto legal.

150. El procedimiento modificado, que se indica más abajo, reemplazará ahora al actual procedimiento para la elaboración de especificaciones del Codex, según figura en la página 38 del Manual de Procedimiento, quinta edición.

Procedimiento para la elaboración de especificaciones orientativas del Codex para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios 1/

Trámite 1: La Secretaría distribuirá las especificaciones, cuando las presente el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), y pedirá a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que formulen sus observaciones al respecto.

Trámite 2: La Secretaría enviará todas las observaciones recibidas al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios examinará las especificaciones teniendo en cuenta estas observaciones. Las especificaciones que no se consideren adecuadas para ser adoptadas por la Comisión se transmitirán al JECFA, junto con las observaciones de los gobiernos y los puntos de vista del CCFA, para obtener el asesoramiento o revisión técnicos, si fuesen apropiados. Si las especificaciones del JECFA continúan considerándose que no son adecuadas, podrán ser modificadas por el CCFA.

Trámite 3: Las especificaciones que, en opinión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, se consideren aptas para su aprobación final como Especificaciones Orientativas del Codex para los Aditivos Alimentarios se presentarán a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación. Las especificaciones no estarán sujetas a la aceptación por parte de los gobiernos.

1/ Anteriormente denominadas Especificaciones del Codex para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios.

151. La Comisión decidió no suprimir la palabra "orientativas" en el título, ya que, a diferencia de los códigos de prácticas del Codex, no había motivos suficientes para dar por supuesto que las especificaciones del Codex son de carácter orientativo.

Otras cuestiones planteadas en los informes de las 15ª y 16ª reuniones del Comité

152. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/21 en el que figuraban otras cuestiones planteadas en los informes de las 15ª y 16ª reuniones del Comité que son de interés para la Comisión.

Directrices para la elaboración de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos

153. La Comisión convino con el CCFA en que los Principios Generales del Codex en lo que respecta al uso de los aditivos alimentarios (Manual de Procedimiento de la CCA, Quinta edición, página 19) y el párrafo 13b de las Directrices para los Comités del Codex sobre productos referentes a los aditivos alimentarios (Manual de Procedimiento, Quinta edición) contenían toda la información que los Comités del Codex sobre productos necesitaban para establecer disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex, y que no había ninguna necesidad de elaborar directrices separadas para que los comités de productos establezcan disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos. Cualquier otra orientación relativa a estas cuestiones no debe ser objeto de procedimientos oficiales en su elaboración, y debe considerarse como un documento de carácter interno para uso de los Comités del Codex interesados.

154. La Comisión acordó también que las orientaciones para los Comités del Codex sobre el establecimiento de disposiciones para aditivos alimentarios (ALINORM 83/12A, Apéndice IV) se incluyan tanto en el Manual de Procedimiento como en el Codex Alimentarius, y se señalen a la atención de los Comités del Codex y de sus presidentes, a los Puntos de Contacto del Codex y a otros órganos interesados.

Medidas que debe tomar el CCFA como consecuencia del cambio en el estado de las IDA para aditivos alimentarios

155. La Comisión estuvo de acuerdo con las medidas adoptadas por el CCFA (ALINORM 83/12A, párrafo 111) para modificar el estado de las ratificaciones de determinados aditivos alimentarios con objeto de ponerlas de acuerdo con el estado revisado de las IDA.

Residuos en los alimentos de sustancias químicas utilizadas en zootecnia y medicina veterinaria

156. La Comisión tomó nota de que los Comités del Codex sobre aditivos alimentarios, higiene de la carne y residuos de plaguicidas habían discutido la necesidad de considerar la cuestión de los residuos en los alimentos de diversas sustancias químicas, debido a su utilización en la zootecnia y medicina veterinaria. La Comisión examinó los puntos de vista del Comité Ejecutivo respecto a los mecanismos que se necesitarían para tratar de este asunto dentro del marco del Codex.

157. Aunque se reconoció que el mandato del CCFA comprendía la cuestión de los residuos en los alimentos de sustancias químicas utilizadas en zootecnia y medicina veterinaria, la Comisión opinó que, probablemente, se sobrecargaría el programa de trabajo del CCFA, que ya era bastante nutrido, si el Comité tuviera que comenzar el examen de estas cuestiones. Además, debido a la complejidad y naturaleza especial de esta cuestión, la Comisión estimó que el estudio de este asunto y el asesoramiento acerca de cómo el Codex Alimentarius debe tratarlo no podría llevarse a cabo satisfactoriamente por un solo consultor, según había sugerido el CCFA.

158. La Comisión opinó que el asunto en cuestión era urgente y oportuno y aceptó la sugerencia del Comité Ejecutivo de que debería ser examinado, en primer lugar, por una Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos, y que la Comisión podría después examinar las recomendaciones de dicha Consulta, y tomar las medidas que estimase pertinentes mediante la creación de un nuevo Comité del Codex, si se considerase apropiado.

159. La Comisión pidió a la Secretaría que tomase las medidas preliminares necesarias para poder establecer un nuevo Comité del Codex, en el caso que la Comisión lo decidiera, en su 16º período de sesiones.

160. Las delegaciones de Australia y de la República Federal de Alemania indicaron que estaban dispuestas a estudiar la posibilidad de hospedar a un nuevo Comité del Codex sobre los residuos de drogas veterinarias en los alimentos, en el caso de que dicho Comité se estableciera.

161. La delegación de los Países Bajos subrayó que los aspectos relativos a la protección del consumidor, además de los de la seguridad, constituirán una parte importante del mandato de la Consulta Mixta FAO/OMS.

162. La Comisión pidió a la Secretaría que tomase las medidas oportunas para celebrar una Consulta FAO/OMS de Expertos en una fecha próxima, y para que sus recomendaciones e informe se distribuyeran a los miembros de la Comisión. Pidió además a la Secretaría que, con objeto de facilitar el establecimiento de un nuevo Comité del Codex si fuese necesario, se pusiera en contacto con el Gobierno hospedante del Comité del Codex sobre la Carne, que había aplazado sus reuniones sine die y que no se había reunido durante por lo menos diez años para acordar su supresión.

Confirmación de la Presidencia

163. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios continuara bajo la Presidencia del Gobierno de los Países Bajos.

COMITE DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

164. La Comisión tuvo ante sí los informes de la 13ª y 14ª reuniones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (ALINORM 83/24 y Add. 1, y ALINORM 83/24A y Add. 1). Tuvo ocasión igualmente de examinar el documento ALINORM 83/24 Add. 2 preparado por la Secretaría para ayudar a la Comisión en sus deliberaciones, y una lista de las recomendaciones del Comité presentada en nombre del Grupo de Trabajo sobre Problemas de Residuos de Plaguicidas en los Países en Desarrollo (ALINORM 83/24 Add. 3). Las enmiendas propuestas a los límites máximos de residuos (LMRs) en los Trámites 5 y 8, figuraban en los documentos ALINORM 83/14 - Parte VII - LIM. 7(PR) y LIM. 15(PR).

165. El Presidente del Comité, Dr. A.J. Pieters, introdujo los informes del Comité indicando que la participación en el Comité estaba aumentando y que los residuos de plaguicidas en los alimentos continuaban despertando un interés público. Existía la necesidad de respetar las buenas prácticas agrícolas de los países que producen los alimentos a los que se aplican los plaguicidas. Señaló a la atención de la Comisión las recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre Problemas de Residuos de Plaguicidas en los Países en Desarrollo. El trabajo sobre la armonización de los límites de residuos de plaguicidas, no solamente implicaba llegar a un acuerdo sobre valores numéricos, sino también sobre otros aspectos, tales como métodos de análisis, definición de la parte del alimento a la que se aplican los límites, y otras cuestiones de carácter análogo.

166. El Presidente del Comité subrayó la necesidad de que los gobiernos acepten la responsabilidad de adoptar las medidas administrativas y legales necesarias para poder aceptar las recomendaciones de la Comisión en materia de residuos de plaguicidas en los alimentos. Esta era la única forma de poder justificar el gasto de los esfuerzos para llegar a las recomendaciones sobre límites inocuos para residuos de plaguicidas en los alimentos.

Examen de los límites máximos para residuos en los Trámites 5 y 8 (con omisión de los Trámites 6 y 7)

a) Debate general sobre LMRs temporales y retirada de LMRs

167. La Comisión, antes de iniciar el debate sobre estos LMRs decidió examinar el problema del establecimiento de unos LMRs temporales y la retirada de los LMRs del Codex, en los casos en que la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas haya retirado las IDA.

168. Se informó a la Comisión acerca de la recomendación del Comité de que, en el futuro, no se presentaran LMRs temporales a la Comisión para su aprobación en el Trámite 8. La Comisión estuvo de acuerdo con esta recomendación del Comité. En cuanto a la cuestión de qué medidas debían adoptarse respecto a la retirada de los LMRs del Codex o LMRs temporales del Codex, en los casos en que se hubiesen retirado las IDA, la Comisión estuvo de acuerdo con la recomendación de la 30ª reunión del Comité Ejecutivo, de que la FAO y la OMS examinaran este asunto con objeto de facilitar una orientación sobre políticas al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y también a la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas, a fin de que pudiese idearse un mecanismo adecuado para resolver este tipo de situaciones. La Comisión acordó considerar esta cuestión en su próximo período de sesiones. La delegación de Tailandia opinó que este asunto debería ser examinado también por los Comités Coordinadores.

169. Respecto a los actuales LMR temporales del Codex, o de los LMR del Codex que podían convertirse en temporales como resultado de las decisiones de la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas, la Comisión acordó que tales LMR temporales del Codex debían continuar enumerándose en el Codex Alimentarius, hasta que se aclarase el carácter toxicológico del plaguicida en cuestión.

170. La Comisión observó que a una serie de plaguicidas, para los cuales el Comité había presentado LMRs en el Trámite 8 (y en el Trámite 5, con la omisión de los Trámites 6 y 7), se les habían asignado IDAs temporales en recientes reuniones de la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas. Se decidió que los LMRs de esos plaguicidas (véase ALINORM 83/24A, Add. 2) no deberían enviarse a los gobiernos para su aceptación, es decir, no deberían incluirse en el Codex Alimentarius después de su adopción por la Comisión en el Trámite 8. Tan pronto como el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas convierta los LMRs temporales en LMRs por consejo de la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas, la Secretaría deberá incluir los LMRs en el Codex Alimentarius.

b) Límites máximos de residuos en el Trámite 8, que figuran en el Apéndice VII de ALINORM 83/24 y en el Apéndice X de ALINORM 83/24A

171. La Comisión procedió al examen de los LMRs que figuran en los citados Apéndices a la luz del documento ALINORM 83/24A, Corrigendum, y a la luz de las enmiendas propuestas que figuran en los documentos indicados en el párrafo 164.

172. Antes de examinar los distintos plaguicidas, algunos Miembros de la Comisión declararon que su posición con respecto a la aceptación de los límites máximos del Codex para residuos aprobados por la Comisión dependería de consideraciones relacionadas con aspectos toxicológicos de los residuos, buenas prácticas agrícolas y los hábitos dietéticos predominantes en sus países. Esto era imprescindible para defender a la población de los residuos tóxicos presentes en alimentos básicos.

173. La delegación de Suiza llamó la atención sobre la continuación del uso de HCH técnico en lugar de lindano. Esto no representaba una buena práctica agrícola, ya que el material técnico contiene isómeros inactivos de inocuidad dudosa. La Secretaría señaló que este asunto había sido tratado por el Comité del Codex y era un problema que debía considerarse en relación con la asistencia técnica y económica a los países en desarrollo.

174. La delegación de Canadá indicó que se estaban estudiando en su país algunos plaguicidas basados en datos toxicológicos no fiables y que Canadá no aceptaría los LMRs para tales plaguicidas hasta que se hubiera aclarado el asunto basándose en estudios sustitutivos adecuados.

175. Varias delegaciones indicaron que tenían objeciones sobre algunos de los límites propuestos y que habían presentado observaciones por escrito al respecto.

176. Tras el debate sobre los distintos plaguicidas, la Comisión decidió lo siguiente: (previa corrección según ALINORM 83/24A - Corrigendum):

Código Nº	Plaguicida	Referencia	Decisión de la Comisión
037	fenitrotion	ALINORM 83/24 Apéndice VII	Retenidos en el Trámite 8 (véase párrafo 170)
081	clorotalonil		
089	sec.-butilamina		
091	cianofenfos		
095	acefato		
057	paraquat	ALINORM 83/24A Apéndice X	
011	carbofenotion	ALINORM 83/24 Apéndice VII	Aprobados en el Trámite 8 como LMRs del Codex
048	lindano		
074	disulfoton		
096	carbofuran		
097	cartap	ALINORM 83/24A Apéndice X	Adoptado el LMR de 2 mg/kg del Codex. Todos los demás devueltos al Trámite 7
099	edifenfos		
004	bromofos		
008	carbarilo		
011	carbofenotion		

Código Nº	Plaguicida	Referencia	Decisión de la Comisión
016	clorobencilato		Adoptados en el Trámite 8 como LMRs del Codex (límites para DDT, temporales, en espera de más datos sobre residuos)
020	2,4-D		
021	DDT		
022	diazinon	ALINORM 83/24A Apéndice X	
031	diquat		
039	fention		Devueltos al Trámite 7. Adoptados en el Trámite 8 como LMRs del Codex
048	lindano		
074	disulfoton		
076	tiometon	ALINORM 83/24A Apéndice X	Adelantado al Trámite 6
085	fenamifos		Adoptados en el Trámite 8 como LMRs del Codex
090	clorpirifos-metilo		
103	fosmet		Adoptados en el Trámite 8, salvo para cultivos forrajeros, devueltos al Trámite 7
109	fenbutitatin óxido		Adoptados en el Trámite 8 como LMRs del Codex
114	guazatina		
117	aldicarb		Adoptados en el Trámite 8 como LMRs del Codex, salvo para bananos, adelantado al Trámite 6
121	2,4,5-T		Adelantado al Trámite 6
101	pirimicarb	fríjoles, 1 mg/kg	Acordado someterlo a gobiernos para su aceptación (ALINORM 83/24A, párr. 136)

177. Se hicieron las siguientes declaraciones en relación con algunos de los plaguicidas citados:

011 carbofenotion - La delegación de Suiza, apoyada por el Observador de la CEE, opinó que la modalidad de uso de este plaguicida era muy amplia considerando la baja IDA.

074 disulfoton - Véase la declaración general de algunas delegaciones en el párrafo 172 del presente informe.

074 disulfoton - La delegación de Canadá expresó sus reservas en espera de que se aclararan las cuestiones relacionadas con la toxicidad del plaguicida.

096 carbofuran - La delegación de Canadá, apoyada por la delegación de Francia, indicó sus reservas en espera de que se evaluaran los resultados de más estudios toxicológicos.

004 bromofos - Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Francia e Italia opinaron que, en vista del consumo creciente de alimentos que contienen salvado, el LMR propuesto era demasiado alto.

022 carbofenotion - Varios países plantearon objeciones sobre la modalidad de uso excesivamente amplia de este plaguicida, teniendo en cuenta la bajísima IDA. La Secretaría señaló que las modalidades efectivas de uso, y por tanto la ingestión, variaban de un país a otro, y que los LMR del Codex no implican ninguna recomendación relativa al uso. La Comisión pidió al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas que reexaminara la modalidad real de uso de este plaguicida.

016 clorobencilato - La delegación de Suiza indicó que había sospechas de la carcinogenicidad de este compuesto. La Comisión pidió a Suiza que presentara los datos pertinentes a la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas. Varias delegaciones indicaron se había encontrado que ni los alimentos de producción local ni los importados habían superado nunca el nivel de 1 mg/kg. Esto indicaba que los LMR del Codex eran demasiado altos.

021 DDT - La delegación de Irán expresó sus reservas sobre el LMR para cereales en grano. Otras delegaciones indicaron que en vista de las severas limitaciones del uso de DDT, no parecía apropiado el establecimiento de LMRs del Codex que se aplican a amplios grupos de alimentos.

031 diquat - La delegación de Italia consideraba demasiado alto el LMR en harina de trigo.

039 fention - La delegación de Grecia, apoyada por el Observador de la CEE, señaló la necesidad de LMRs del Codex para aceitunas y aceite de oliva.

048 lindano - Véase el debate sobre el uso de HCH técnico (párrafo 173 del presente informe).

117 aldicarb - La delegación de la República Federal de Alemania era contraria al LMR para bananos, debido especialmente a la incertidumbre en la evaluación toxicológica de aldicarb y al consumo de este alimento por lactantes y niños. La delegación de Finlandia hizo una observación análoga. El LMR para bananos fue adelantado al Trámite 6 sin omitir ningún trámite.

121 2,4,5-T - La delegación de EE.UU. indicó que disponía de datos sobre residuos en cereales y paja de cereales. Los residuos en piensos pueden ejercer un efecto en otros LMRs. La Comisión decidió no omitir trámites y pidió a la delegación de EE.UU. que facilitara los datos a la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas.

Nuevo Examen de los LMR retenidos en el Trámite 8 por el 14º período de sesiones de la Comisión

178. En su 14º período de sesiones, la Comisión retuvo los LMRs de algunos plaguicidas en el Trámite 8 del Procedimiento, en espera de que la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas aclarara las dudas relativas a la fiabilidad de algunos datos toxicológicos (véase ALINORM 83/24A - Add. 2, párrafo (e)). Como el asunto había sido examinado por las Reuniones Conjuntas de 1981 y 1982, la Comisión decidió volver a examinar los LMRs en cuestión. De conformidad con la decisión relativa a los LMR temporales, la Comisión decidió lo siguiente:

	Plaguicida	Referencia	Decisión
095	acefato	ALINORM 81/24 Add. 1	Retenidos en el Trámite 8 como LMRs temporales
006	captafol		
007	captan		
081	clorotalonilo		
037	fenitrotion		
100	metamidofos		
057	paraquat		
096	carbofuran	ALINORM 83/24 Add. 1 ALINORM 83/24A	Acuerdo de que los LMRs se incluyan en el Codex Alimentarius como LMRs del Codex
031	diquat		
074	disulfoton		
085	fenamifos		
113	propargita		
098	dialifos	ALINORM 81/24 Add. 1	Devolverlo al CCPR

Examen de enmiendas sustanciales y no sustanciales propuestas a límites máximos del Codex para residuos

179. La Comisión tuvo ante sí las enmiendas propuestas en los Trámites 5 y 8, así como los cambios no sustanciales de LMRs del Codex que figuraban en ALINORM 83/24A, Apéndice XI. Se acordó examinar las enmiendas a la luz de ALINORM 83/24A - Corrigendum y las enmiendas propuestas en el Trámite 8 contenidas en ALINORM 83/41 - Parte VII, LIM. 7(PR) y LIM. 15(PR).

180. La delegación de la India expresó la opinión de que no era apropiado triplicar el LMR para fenitrotion en harina de trigo, dado que la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) de 1982 había reducido de 0,005 a 0,001 mg/kg de peso corporal, la IDA de dicho plaguicida. La Comisión también tomó nota de las objeciones presentadas por escrito por las delegaciones de Checoslovaquia y Finlandia contra el aumento del LMR para triclorfon en manzanas y fresas, respectivamente.

181. La Comisión llegó a las siguientes decisiones:

a) fueron adoptados todos los cambios propuestos que se señalaban como no sustanciales, salvo la enmienda propuesta para diclofluanida en cebada, avena, centeno y trigo, que se consideró sustancial y debía someterse al procedimiento de enmienda (es decir, enviarse a los gobiernos en el Trámite 3);

b) las enmiendas propuestas en el Trámite 8 fueron adoptadas como LMRs del Codex;

c) las enmiendas propuestas en el Trámite 5 fueron adelantadas al Trámite 6; y

d) la cuestión de si los LMRs del Codex para cumafos deben convertirse en Dosis de Orientación, fue remitida de nuevo al Comité para que la examinara a la luz de la decisión de la Comisión, que se expone en el párrafo 168 del presente informe.

Examen en el Trámite 5 de proyectos propuestos de límites máximos para residuos

182. La Comisión tomó nota de los corrigendos facilitados en ALINORM 83/24A-Add. 2 y decidió adelantar al Trámite 6 del Procedimiento los proyectos de LMRs contenidos en ALINORM 83/24A-Add. 1.

Examen de la "Parte del Producto a que se aplican los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas y que ha de analizarse"

183. La Comisión tuvo ante sí el citado documento incluido como Apéndice VII en ALINORM 83/24A y las propuestas de enmiendas en el Trámite 8 que figuraban en ALINORM 83/41, Parte VII.

184. Se planteó la cuestión del carácter del documento en lo que respecta al procedimiento de aceptación. El Presidente del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas expresó la opinión de que, como haría falta actualizar de tiempo en tiempo el documento, no debería darse a éste un carácter que exigiera largos procedimientos de enmienda, es decir, en cuanto tal, no debería ser objeto de aceptación formal por los gobiernos.

185. La Comisión aprobó el citado documento y decidió volver a examiner la cuestión de su carácter en su próximo período de sesiones.

Métodos de análisis de residuos de plaguicidas

186. La Comisión tomó nota de los métodos de análisis de residuos recomendados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) por medio de su Grupo Especial de Trabajo sobre Métodos de Análisis (ALINORM 83/24-Add. 1), y estuvo de acuerdo en que representaban un trabajo muy útil que debería proseguir. Tomó nota asimismo de que el método actualizado por el CCPR en 1982 había sido publicado por la GIFAP (Technical Monograph No. 8).

Cuestiones planteadas en los informes de las reuniones 13ª y 14ª del Comité

187. Las cuestiones relacionadas con la elaboración de LMRs temporales y las consecuencias de la retirada de IDAs, o de IDAs temporales, y el asunto relacionado con las sustancias químicas utilizadas en la medicación masiva de animales de los que se obtienen alimentos, fueron examinadas en temas anteriores del programa (véanse párrafos 156 y 167 del presente informe).

Recomendaciones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y del Grupo Especial de Trabajo sobre problemas de residuos de plaguicidas en los países en desarrollo

188. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/24A-Add. 3 preparado por la Secretaría a petición de la 14ª reunión del CCPR, en el que se resumían todas las recomendaciones anteriores del Grupo Especial de Trabajo. La Comisión tomó nota de la petición del Comité de que se remitieran las recomendaciones a las organizaciones interesadas al nivel más alto posible. La Secretaría señaló que la FAO y la OMS habían respondido ya a las recomendaciones y se habían aplicado o iban a aplicarse varias de ellas.

189. La delegación de la India, apoyada por las delegaciones de Arabia Saudita, Camerún, Cuba y Kenya, expresó la opinión de que la producción de datos apropiados sobre residuos y de otro tipo en los países en desarrollo constituía una necesidad importante que podría satisfacerse únicamente creando las instalaciones de laboratorio necesarias. Había que apoyar los proyectos existentes para proporcionar asistencia técnica en esta materia y emprender otros proyectos. Era imprescindible que los países en desarrollo llegaran, mediante esta ayuda, a estar en condiciones de garantizar el uso inocuo y eficaz de plaguicidas. Por ello, se consideró de particular importancia la Recomendación 3.

190. La Comisión ratificó las recomendaciones del Comité y el Grupo Especial de Trabajo contenidas en ALINORM 83/24-Add. 3 y pidió a la Secretaría que las señalara a la atención de los organismos interesados.

191. La delegación de Suecia comunicó a la Comisión que distribuiría a los gobiernos, por medio del sistema de distribución del Codex, ejemplares de una publicación sobre el control de residuos de plaguicidas en los alimentos: guía para las autoridades nacionales y organizaciones internacionales, preparada por la Administración nacional de alimentos de Suecia.

Confirmación de la Presidencia

192. La Comisión, con arreglo al Artículo IX.10 de su Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas continuara bajo la Presidencia del Gobierno de los Países Bajos.

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

193. La Comisión tuvo ante sí el informe de la 18ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 83/13) que fue presentado por el Relator, Dr. R.W. Weik (EE.UU.), quien hizo una breve reseña del programa de trabajo del CCFH.

194. La Comisión tomó nota de que el Comité examinaría en su próxima reunión el Anexo C del Código de Prácticas de Higiene para Productos Cárnicos Elaborados, que había sido revisado en la 16ª reunión del Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves.

195. Tomó nota asimismo de que la Sección 5.2 - Requisitos microbiológicos - de la Norma Regional Europea del Codex para las aguas minerales naturales necesitaba, a juicio del Comité Coordinador del Codex para Europa y de la CEE, un examen ulterior. Un Grupo Especial de Trabajo del Comité Coordinador había propuesto enmiendas a la Sección 5.2 que serían examinadas a fondo en la próxima reunión del CCFH.

196. Otros temas que se examinarían en la 19ª reunión del CCFH eran un proyecto de código de prácticas de higiene para la recuperación de alimentos enlatados dañados y la revisión del Código de Prácticas de Higiene para productos de huevo, incluyendo "mélange".

Examen en el Trámite 8 del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche en Polvo y Anexo I "Proyecto de Criterios Microbiológicos para los productos de leche en polvo"

197. La Comisión tomó nota de que los citados Código y Anexo habían sido examinados en detalle por el CCFH en su 18ª reunión. Además, el Anexo I había sido examinado por un Grupo especial de trabajo del CCFH. La Comisión tomó nota asimismo de que, como consecuencia del futuro examen por otros comités, podrían enmendarse dos disposiciones, a saber, las definiciones de "pasterización" (2.9) y "lote" (7.5.5) que serían examinadas en las próximas reuniones del "Comité de la Leche" y el CCFH, respectivamente.

Estado del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche en Polvo y del Anexo I

198. La Comisión convino en adoptar el Código de Prácticas de Higiene para la Leche en Polvo y Anexo I - Criterios microbiológicos para los productos de la leche en polvo, en el Trámite 8 del Procedimiento, en el entendimiento de que tal vez fuera necesario enmendar las dos definiciones indicadas en el párrafo 197.

Examen en el Trámite 8 del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la elaboración de ancas de rana

199. La Comisión tomó nota de que el CCFH no había hecho ningún cambio en el texto que había sido adoptado ya en el Trámite 5 en su 14º período de sesiones.

200. La delegación de la India aludió a varios asuntos técnicos de las disposiciones que, a su juicio, necesitaban todavía un examen. La Comisión observó que se había tratado de la mayor parte de tales asuntos cuando el CCFH elaboró el Proyecto de código, y decidió no introcudir ningún cambio en el texto. No obstante, todos los países podrían proponer en todo momento enmiendas a los códigos aprobados.

Estado del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración de Ancas de Rana

201. La Comisión decidió adoptar el citado Código de Prácticas de Higiene en el Trámite 8 del Procedimiento.

Examen en el Trámite 5 del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de Aguas Minerales Naturales

202. La Comisión tomó nota de que un grupo especial de trabajo del CCFH había examinado y enmendado el citado Proyecto de Código, que se presentaba ahora a la Comisión en el Trámite 5 para proceder a nuevas observaciones de los gobiernos.

Estado del Anteproyecto de Código

203. La Comisión decidió adelantar al Trámite 6 del Procedimiento el Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales.

Confirmación de la Presidencia

204. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos continuara bajo la Presidencia del Gobierno de los EE.UU.

COMITE DEL CODEX SOBRE METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

205. La Comisión tuvo ante sí el informe de la 13ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (ALINORM 83/23). La delegación de Hungría, al presentar el informe del Comité, expuso la labor realizada por el mismo en su 13ª reunión. La amplia gama de responsabilidades del Comité había determinado la necesidad de establecer dos grupos especiales de trabajo. Además de su función normal de ratificar y elaborar métodos del Codex, el Comité había elaborado principios generales para el establecimiento o la selección de procedimientos de toma de muestras del Codex, que servirían de marco para la inclusión de disposiciones sobre toma de muestras en las normas del Codex. El Comité había examinado también la cuestión de la toma de muestras para determinar el peso neto. Había estudiado asimismo la obligación que contraen los gobiernos que aceptan los métodos del Codex incluidos en las normas del Codex.

206. El Comité era consciente de su función coordinadora en el sector del análisis y la toma de muestras. Para desempeñar realmente esta responsabilidad, se había ampliado el número de miembros que participan en las reuniones entre organismos que se celebran en conjunción con las reuniones del Codex. Tales reuniones ofrecían un medio eficaz de evitar la duplicación de trabajos y garantizar la cooperación entre las organizaciones internacionales y el Codex.

Principios generales para el establecimiento o la selección de procedimientos de toma de muestras del Codex

207. La Comisión adoptó, para su inclusión en el Manual de Procedimiento, los citados Principios Generales incluidos como Apéndice IV en ALINORM 83/23. La delegación de Portugal señaló que había necesidad de elaborar ulteriormente los procedimientos de muestreo del Codex que incluyen el muestreo por variables.

Significado de la aceptación de los métodos de análisis del Codex

208. En cuanto a la cuestión de las obligaciones que contraen los gobiernos respecto de la aceptación de los métodos del Codex incluidos en las normas del Codex, la Comisión estuvo de acuerdo con la opinión del Comité de que los métodos del Tipo I ("de definición") del Codex deben ser aceptados por los gobiernos juntamente con la disposición que definen. Sin embargo, esto no implica que deban usarse siempre los métodos de definición del Codex en el control de alimentos, según se explica en el párrafo (1) del Apéndice II de ALINORM 83/23.

209. La Comisión estuvo de acuerdo también con la conclusión del Comité de que los métodos del Tipo IV ("provisionales") no debían ser adoptados como métodos del Codex hasta que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras no hubiera reconocido su fiabilidad basándose en los correspondientes criterios del Codex. Se tomó nota de que la cuestión de la obligación que contraen los gobiernos al aceptar métodos del Tipo II (referencia) y Tipo III (alternativo aprobado) del Codex quedaba todavía abierta.

Métodos generales para contaminantes, en el Trámite 8

210. La Comisión examinó una lista de métodos generales propuestos por el Comité para varios contaminantes metálicos, como arsénico, cadmio, plomo y zinc, a la luz de enmiendas propuestas en el Trámite 8 (ALINORM 83/23, Apéndice III, y ALINORM 83/41 - Parte XII).

211. La Delegación de Tanzanía señaló que algunos de los métodos indicados en documentos del Codex no estaban fácilmente disponibles y esto causaba dificultades a los laboratorios, especialmente en los países en desarrollo. La Secretaría informó a la Comisión de que se había contratado a un consultor para examinar los métodos actuales del Codex. Dicho examen incluiría la identificación de los métodos mencionados por la delegación de Tanzanía. Una vez que el Consultor presentara su informe, se haría todo lo posible para que los métodos incluidos por referencia en el Codex Alimentarius estuvieran disponibles a todas las partes interesadas. Por el momento, no se podía decir exactamente cuándo se conseguiría esto.

212. La Comisión adoptó como métodos del Tipo II o III del Codex los métodos generales que figuraban en ALINORM 83/23, Apéndice III.

Confirmación de la Presidencia

213. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras continuara bajo la Presidencia del Gobierno de Hungría.

PARTE VI

COMITE COORDINADOR PARA AFRICA

214. El delegado de Kenya, Sr. N.M. Masai, informó a la Comisión de que, por compromisos urgentes, el Dr. J.K. Misoi (Kenya), Coordinador para Africa, no había podido asistir al presente período de sesiones de la Comisión.

215. Respecto a la 6ª reunión del Comité Coordinador para Africa, la Comisión indicó que los preparativos para la misma estaban muy adelantados, y que se había programado celebrarla del 31 de octubre al 5 de noviembre de 1983, en Nairobi. El delegado de Kenya indicó a los miembros de la Región y a otros miembros de la Comisión que hiciesen todo lo posible para asistir a dicha reunión.

Nombramiento del Coordinador para Africa

216. A propuesta de los miembros de la Región de Africa asistentes al período de sesiones, la Comisión, de conformidad con el Artículo II.4b) del Reglamento, nombró de nuevo para un segundo mandato al Dr. J.K. Misoi (Kenya) como Coordinador para Africa, cargo que ocupará desde el final del 15º período de sesiones hasta el final del 16º período de sesiones de la Comisión.

COMITE COORDINADOR PARA ASIA

217. La Comisión tuvo ante sí el informe de la tercera reunión del Comité Coordinador para Asia (ALINORM 83/15) que se había celebrado en Colombo, Sri Lanka, en febrero de 1982. Presentó el informe el Coordinador para Asia, Prof. A. Bhumiratana de Tailandia, quien recalcó el interés de los países de la región de Asia en la labor del Comité Coordinador y reseñó los temas tratados por éste.

Importancia de aumentar las aceptaciones de normas del Codex por parte de los países importadores

218. La Comisión observó que había discutido ampliamente este asunto al examinar el tema 4 del programa (párrafos 20-49); por ello, no prosiguió el debate en esta ocasión.

Nuevo examen del contenido y la estructura de las normas del Codex y cuestiones afines de aceptabilidad general de las normas

219. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/36 que había sido preparado por la India.

220. Al presentar el documento, la delegación de la India expresó la opinión de que algunos criterios de calidad, como las formas de presentación, cortes, defectos, etc., incorporados en algunas normas del Codex, especialmente las normas para frutas y hortalizas elaboradas y para pescado y productos pesqueros, podían provocar dificultades en el comercio internacional, lo que podría ser contrario a uno de los principales objetivos del programa. Los criterios de calidad no plantean en modo alguno un riesgo para la salud

y hay que hacerlos "facultativos", objeto de acuerdo mutuo entre el importador y el exportador. La delegación de la India consideró que la inclusión de más detalles en las normas, del tipo de los no relacionados con la salud, puede tener consecuencias negativas en el comercio de productos básicos, especialmente para las exportaciones de los países en desarrollo. Todos los requisitos de inocuidad, como los de higiene, aditivos alimentarios y contaminantes, deben ser obligatorios, y el resto facultativos.

221. Se afirmó que, no separando los criterios en características obligatorias y facultativas, se podía obstaculizar el comercio internacional.

222. Las opiniones expresadas por la delegación de la India fueron compartidas en cierta medida por las delegaciones de Francia y Suiza.

223. La Comisión estuvo de acuerdo en que los aspectos de etiquetado de una norma, aunque no se relacionan con la salud, deben considerarse parte indispensable de la norma, ya que son esenciales para la protección del consumidor.

224. La Comisión expresó la opinión de que el problema planteado por la India era una cuestión fundamental que hacía falta examinar en profundidad. Por ello, la Comisión decidió no adoptar, por el momento, ninguna decisión sobre el asunto, y consideró que debía volver a examinarse el problema como asunto general en el próximo (16º) período de sesiones de la Comisión.

225. La Comisión estuvo de acuerdo en que el tema debía ser examinado también por los Comités del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y sobre Pescado y Productos Pesqueros, y expresó la opinión de que era importante que hubiera una representación adecuada de los países en desarrollo en dichas reuniones.

226. La Comisión propuso el siguiente orden de acciones:

a) Que los Comités del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y sobre Pescado y Productos Pesqueros examinaran el asunto de si el exceso de detalles en forma de atributos de calidad, incluidos en las normas del Codex, puede provocar dificultades desde el punto de vista del comercio internacional. El examen debía basarse en el documento ALINORM 83/36 y en los documentos que prepararía la India exponiendo los problemas que pueden plantearse especialmente en el comercio de: i) frutas y hortalizas elaboradas y ii) pescado y productos pesqueros, e indicando las disposiciones concretas de las normas del Codex que sería necesario modificar.

b) Pedir al Comité Ejecutivo que, en su reunión entre períodos de sesiones, examinara el tema a la luz de las opiniones expresadas por el CCPFV y el CCFFP y también a la luz del documento preparado por la Secretaría sobre este tema.

c) Que el informe del Comité Ejecutivo y el documento preparado por la Secretaría se sometieran a las observaciones de todos los gobiernos con notable anticipación al próximo (16º) período de sesiones de la Comisión.

d) Que el tema fuera examinado por la Comisión en su próximo período de sesiones.

Enmiendas a algunas normas del Codex propuestas por el Comité

227. La Comisión tomó nota de que las enmiendas propuestas por el Comité se referían a: i) algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas: a) piña en conserva, b) cóctel de frutas en conserva y c) guisantes en conserva; ii) algunos zumos de frutas: a) zumo de piña, b) zumo de manzana en conserva y c) zumo de uva en conserva; y iii) sardinas en conserva.

228. En lo que respecta a las enmiendas de algunas cláusulas de las normas para hacerlas facultativas, la Comisión aplazó la adopción de medidas en espera de que se estudiase en su próximo (16º) período de sesiones el tema de si algunas partes de las normas deben ser facultativas.

229. En cuanto a las enmiendas de algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en las normas para frutas y hortalizas elaboradas, la Comisión las remitió al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

230. En lo que respecta al deseo, expresado por el Comité Coordinador, de que se cambiara de "aprobado temporalmente" en "aprobado" el estado de aprobación de la disposición sobre estaño (250 mg/kg) en las normas para piña en conserva, cóctel de frutas en conserva, guisantes en conserva y zumo de piña en conserva, la Comisión estuvo de acuerdo en que no se tomara ninguna medida hasta que el JECFA aclarara los problemas relacionados con la salud debidos a la ingestión excesiva de estaño.

231. En cuanto a la enmienda de la Norma para Cóctel de Frutas en Conserva, con vistas a ampliar la lista de frutas para incluir algunas frutas tropicales, la Comisión tomó nota de que el CCPFV, en su 16ª reunión, no aceptó la enmienda ya que el cóctel de frutas en conserva es un producto bien establecido y de composición bien conocida (para un examen ulterior del tema, véanse párrafos 301 y 302).

232. Con respecto a la enmienda propuesta por el Comité Coordinador para elevar de 150 mg/kg a 250 mg/kg el nivel máximo de estaño en el zumo de manzana en conserva y el zumo de uva en conserva, la Comisión estuvo de acuerdo en que era necesaria y la remitió al Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la normalización de zumos de frutas.

233. En cuanto a la propuesta del Comité Coordinador de que se enmendara la cláusula sobre propiedades organolépticas de las normas para zumo de piña, zumo de manzana y zumo de uva conservados por medios físicos exclusivamente, de forma que quedara "podrán devolverse a cualquiera de los zumos los componentes naturales volátiles de los zumos de piña/manzana/uva solamente si tales componentes volátiles naturales de los zumos se han perdido durante la elaboración", la Comisión acordó remitirla al Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos de Fruta para que determinara si era necesaria esta enmienda.

234. La Comisión tomó nota de la decisión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros de que la propuesta del Comité Coordinador de incluir la especie Sardina Sardinella (Sp) en la definición del producto de la norma para sardinas en conserva, fuera examinada cuando el Comité le facilitara la información necesaria, según se expone en ALINORM 79/18, párrafo 111. La delegación de la India estuvo de acuerdo en facilitar la información necesaria al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (véanse también párr. 342-343).

Enmiendas a la norma general para grasas y aceites comestibles, propuestas por la India e Iraq

235. La Comisión dejó el debate de este asunto para el tema 21 del programa (véase párrafo 281).

Otros asuntos planteados en el informe de la tercera reunión del Comité Coordinador

236. Ninguno.

Nombramiento del Coordinador para Asia

237. A propuesta del Comité Coordinador para Asia, la Comisión, de conformidad con el Artículo II.4 b) de su Reglamento, nombró al Prof. A. Bhumiratana (Tailandia) Coordinador para Asia, para que ejerciera un segundo mandato desde el final del 15º período de sesiones hasta el final del 16º período de sesiones de la Comisión.

COMITE COORDINADOR PARA EUROPA

238. La Comisión tuvo ante sí el informe de la 13ª reunión del Comité Coordinador para Europa (ALINORM 83/19) e información adicional sobre cuestiones que requerían la adopción de medidas, y que figuran en ALINORM 83/21.

239. El Coordinador para Europa y Presidente del Comité, el Prof. Dr. H. Woidich, presentó el informe indicando los temas más importantes que se habían discutido en el curso de la 13ª reunión. El Comité había agradecido los arreglos hechos por el Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales para llevar a la práctica el trabajo del Codex sobre los aspectos nutricionales. El Comité expresó su satisfacción por el hecho de que en el Comité sobre Aditivos Alimentarios se habían comenzado los trabajos sobre ciertos aspectos de las sustancias que se desprenden de los materiales de envasado.

240. El Presidente informó a la Comisión que el Comité había aplazado los trabajos sobre la posible enmienda de la Norma del Codex para el cóctel de frutas y sobre la clasificación por tamaños de los guisantes, hasta que se dispusiera de otros datos sobre estos asuntos.

241. Manifestó también que el Comité había examinado detenidamente el Proyecto de Norma Regional Europea para el Vinagre en el Trámite 7, habiendo dato especial importancia al examen del ámbito de aplicación, materias primas, tipos de vinagre, aditivos y contaminantes. Con objeto de dar a los miembros no europeos de la Comisión una oportunidad para que sus observaciones puedan considerarse detenidamente, se devolvió la Norma al Trámite 6 del Procedimiento.

242. Se había presentado al Comité un Proyecto de Norma Regional Europea para la Mayonesa, y el Comité tomó la fundamental decisión de que la Norma regulase, actualmente, los productos con un elevado contenido de grasa. En el curso del actual período de sesiones de la Comisión se había reunido un Grupo de Trabajo que había elaborado un texto revisado. El Presidente expresó su gratitud a los miembros de dicho Grupo e informó a la Comisión que el texto revisado se enviará a los gobiernos, en el Trámite 3, solicitando observaciones.

243. La Comisión indicó que hacía ya algún tiempo que el Comité venía trabajando muy activamente en las aceptaciones de las Normas del Codex en la Región Europea con objeto de lograr una mejor armonización de la legislación alimentaria europea. En efecto, el Comité se consideraba a sí mismo como un foro para discutir las dificultades que se presentasen en relación con las aceptaciones de las Normas del Codex. Se habían preparado y continuaban preparándose estudios comparativos para las normas elaboradas por la CEPE, CEE, CAEM y OCDE.

244. El Presidente expresó su agradecimiento por la iniciativa de la Oficina Regional Europea de la OMS y Hungría de proporcionar una información completa sobre control alimentario, vigilancia y coordinación de la legislación alimentaria en los países de la Región.

Cuestiones planteadas en el Informe de la 13ª reunión del Comité Coordinador para Europa

Examen ulterior de la cláusula d) del Mandato propuesto del Comité (párrafos 14-24)

245. El Comité había atendido a la petición del 14º período de sesiones de la Comisión de que examinase ulteriormente la cláusula d) de su mandato propuesto, que dice lo siguiente: "elabora normas regionales para los productos alimenticios que son objeto exclusivamente, o casi exclusivamente, del comercio intrarregional". El Comité había sostenido la opinión de que la siguiente redacción era más adecuada para la situación especial de Europa: "elabora normas regionales para los productos alimenticios de interés especial para el comercio intrarregional". En vista del hecho de que la 29ª reunión del Comité Ejecutivo había pedido a la Comisión que considerase la posibilidad de enmendar el Artículo VI.3 que se relacionaba con este problema, el Comité decidió esperar el resultado de la decisión de la Comisión sobre dicho Artículo VI.3.

246. El Presidente del Comité recordó que la Comisión no había tomado una decisión acerca de la enmienda del Artículo VI.3 (Tema 10) y propuso, por tanto, que se comunicase al Comité que aplazase el examen ulterior de la cláusula d) de su mandato, hasta que la Comisión hubiera tomado una decisión acerca de la enmienda del Artículo VI.3. La Comisión estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente.

Principio de transferencia (párrafo 31)

247. Se informó a la Comisión de que el Comité había llegado a la conclusión de que el Principio de transferencia parecía que no era pertinente para las normas elaboradas hasta el momento por el Comité.

248. La Comisión tomó nota de la decisión del Comité Coordinador para Europa y acordó que se incluyera una nota al respecto en los correspondientes Volúmenes del Codex Alimentarius (Volúmenes II y XII).

Enmienda propuesta de la Norma Regional Europea para Aguas Minerales Naturales (párrafos 33-34)

249. El Presidente informó a la Comisión que la Norma Regional Europea para las Aguas Minerales Naturales se había publicado en el Volumen XII del Codex Alimentarius. Tenían todavía que completarse las secciones relativas a la Higiene (Sección 5.2 - Criterios Microbiológicos) y a los Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Se había elaborado una disposición sobre las especificaciones microbiológicas, que se presentaría al Comité de Higiene para su aprobación. En vista del carácter fundamental de esta enmienda, se había propuesto elaborar la Sección 5.2 (Especificaciones Microbiológicas) según el Procedimiento de Trámites para la enmienda de normas del Codex.

250. La Comisión aprobó que se iniciara el Procedimiento de Enmiendas, y que la enmienda propuesta, tal como figura en el párrafo 34, se considerase en el Trámite 3 del Procedimiento. La Comisión indicó que en el texto francés el término "bottling" se había sustituido por error por el término "boiling", y dio instrucciones a la Secretaría para que corrigiera este error.

Nombramiento del Coordinador para Europa (párrafos 170-175)

251. Se informó a la Comisión que el Prof. Dr. Woidich (Austria), Coordinador para Europa, había tenido ya dos mandatos en este puesto y, por tanto, no podía presentarse a una nueva reelección. El Comité, en su 13ª reunión, había discutido esta cuestión con objeto de presentar la candidatura de un nuevo Coordinador para su nombramiento por la Comisión.

252. Se habían presentado las candidaturas del Sr. P. Rossier (Suiza) y del Sr. O. Riedl (Austria). Tanto Austria como Suiza habían expresado su deseo de hospedar las reuniones del Comité Coordinador para Europa. El Comité había decidido que los miembros de la Región de Europa, en el curso del 15º período de sesiones de la Comisión, decidieran las candidaturas que habrían de presentarse para que la Comisión nombrara el próximo Coordinador para Europa. Entre tanto, el Sr. Riedl había indicado que él preferiría que nombrasen al Sr. Rossier. Todos los miembros de la Región Europea, asistentes al período de sesiones de la Comisión, apoyaron la candidatura del Sr. P. Rossier.

253. La Comisión nombró al Sr. P. Rossier (Suiza), en virtud del Artículo II. 4 b) Coordinador para Europa, cargo que ocuparía desde el final del 15º período de sesiones hasta el final del 16º período de sesiones de la Comisión. El Sr. Rossier aceptó el nombramiento expresando la esperanza de poder ser capaz de asegurar una continuidad en la alta calidad de trabajo que desarrolló, durante sus muchos años de mandato, el Prof. Dr. Woidich. El Sr. Rossier anunció que la próxima reunión del Comité Coordinador para Europa se celebraría en Suiza, y que, a su debido tiempo, se comunicarían la fecha exacta y la localidad, después de haber consultado a la Secretaría de la Comisión.

COMITE COORDINADOR PARA AMERICA LATINA

254. Se informó a la Comisión de que el Comité Coordinador para América Latina no se había reunido entre los períodos de sesiones 14º y 15º de la Comisión. La tercera reunión se iba a celebrar en diciembre de 1982 en Montevideo, pero debido a circunstancias comunicadas por el Gobierno de Uruguay, hubo que aplazar la reunión y posteriormente suprimirla.

255. La Secretaría informó brevemente del programa de trabajo al Comité Coordinador e informó asimismo a la Comisión de que, a fin de mantener la frecuencia de las reuniones del CCLA, la Secretaría había hecho preparativos provisionales con la Oficina Regional de la FAO para América Latina en Santiago, Chile, para celebrar la tercera reunión en los locales de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para América Latina en Santiago, Chile.

Designación y nombramiento del Coordinador

256. Se informó a la Comisión de que el Coordinador actual, Dr. M. Brivio (Uruguay), no deseaba continuar por un segundo mandato, por lo que los países de la región deberían estudiar la designación de un candidato para este puesto.

257. La delegación de Nicaragua, como Presidente en funciones del Grupo de América Latina de la FAO, informó a la Comisión de que el Ingeniero Ramón Darias Rodés, Ministro-Presidente del Comité Estatal de Normalización de la República de Cuba, se había ofrecido para ser el Coordinador del Codex para América Latina y que contaba con el apoyo pleno del Grupo de América Latina de la FAO. Las delegaciones de Argentina y México informaron a la Comisión de que también apoyaban la candidatura del Ministro Darias Rodés. La Comisión nombró Coordinador para América Latina al Ministro Darias Rodés, que desempeñará sus funciones desde el final del 15º hasta el final del 16º período de sesiones de la Comisión.

258. Al expresar su agradecimiento a la Comisión por el nombramiento, el Ministro Darias Rodés señaló que la práctica normal era que las sesiones de los Comités Coordinadores del Codex las hospedara el país del Coordinador. Pedía, pues, a la Comisión que aplazara la decisión definitiva sobre la fecha y lugar de la tercera reunión de dicho Comité, hasta que tuviera ocasión de tratar el asunto con el Gobierno de Cuba.

259. La Comisión convino en aplazar el debate al respecto hasta más adelante en el período de sesiones (véase párrafo 541).

PARTE VII

COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

260. La Comisión tuvo ante sí el informe de la 12ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (ALINORM 83/17). Presentó el informe el Presidente del Comité, Dr. P. Bunyan (Reino Unido), quien dió cuenta de los trabajos realizados por el Comité desde el último período de sesiones de la Comisión y presentó las diversas normas en los Trámites 8 y 5 del Procedimiento y los asuntos planteados en el informe.

Examen el el Trámite 8 del Proyecto de Norma para emulsiones para untar/grasas de mesa para untar

261. La Comisión tuvo ante sí el citado Proyecto de norma incluido como Apéndice III en ALINORM 83/17, y las enmiendas en el Trámite 8 propuestas por Suiza, Noruega, Francia, la República Federal de Alemania y Tailandia, que figuraban en ALINORM 83/41-Parte III y ALINORM 83/41-Parte III, Addendum 1.

262. La Comisión tomó nota de que esta norma regulaba todos los productos tipo margarina con contenido de grasa entre el 20 y 70 por ciento, distintos de la minarina, según se define ésta en la Norma del Codex para la Minarina (CODEX STAN 135-1981)

Estado de la Norma

263. La Comisión estuvo de acuerdo con las opiniones de varias delegaciones de que i) no había una necesidad real de dicha norma en cuanto emulsiones para untar/grasas de mesa para untar, ii) no había un comercio internacional de tales productos, y iii) la adopción de la norma provocaría la proliferación de productos con una gama amplísima de contenido de grasa, que podrían confundir al consumidor. Por ello, la Comisión decidió no adoptar la norma. La Comisión indicó al Comité sobre Grasas y Aceites que no siguiera trabajando en la norma hasta que no se determinara una necesidad real de la misma.

Examen en el Trámite 5 de los proyectos de norma para [Vanapasti/mezcla de grasa vegetal] y [Mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee]

264. La Comisión tuvo ante sí las citadas normas, ambas en el Trámite 5, incluidas en ALINORM 83/17, Apéndices IV y V. Tales normas se referían a productos semisólidos consistentes en i) un aceite vegetal comestible hidrogenado o una mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles, o ii) aceites y grasas animales y/o marinos comestibles hidrogenados con o sin la adición de aceites y grasas vegetales.

265. La delegación de Nueva Zelandia se opuso decididamente a la utilización del nombre "ghee", pues éste es un producto lácteo y está definido como tal en la legislación de algunos países.

266. Algunas delegaciones hicieron observaciones sobre cláusulas de la norma tales como i) definición del producto ii) punto de deslizamiento, iii) índice de ácido e iv) índice de peróxido.

267. La Comisión no examinó estas observaciones que eran de carácter técnico y más apropiadas para el Comité. La Comisión pidió a los países interesados que sometieran sus observaciones por escrito al Comité sobre Grasas y Aceites para que las examinara en su próxima (13ª) reunión. La Comisión adelantó ambas normas al Trámite 6.

Examen en el Trámite 5 de las enmiendas a la Norma del Codex para el aceite de colza comestible

268. La Comisión tuvo ante sí la citada enmienda incluida en ALINORM 83/17, Apéndice VI.

269. La Comisión tomó nota de que había necesidad urgente de una norma para el aceite de colza comestible, ya que había un notable comercio internacional de este producto.

270. Varias delegaciones hicieron observaciones de carácter técnico. La Comisión no las examinó. La Comisión pidió a los países interesados que sometieran sus observaciones por escrito al Comité sobre Grasas y Aceites para que las examinara en su próxima (13ª) reunión, y adelantó la enmienda al Trámite 6.

Examen en el Trámite 5 de enmiendas a la norma del Codex para aceites de oliva, vírgenes y refinados, y aceites refinados de orujo de aceituna (CODEX STAN 33-1981)

271. La Comisión tuvo ante sí la citada enmienda incluida en ALINORM 83/17, Apéndice VII.

272. La delegación de España señaló a la atención de la Comisión algunas insuficiencias en el texto en español y convino en proporcionar un nuevo texto a la Secretaría.

273. La Comisión fue informada de que el porcentaje de ácidos grasos saturados en posición 2 se expresaba en porcentaje (m/n) de los ácidos grasos totales e indicó a la Secretaría que corrigiera el texto actual que era incorrecto.

274. La Comisión, tras tomar nota de que no había oposición a la enmienda, omitió los Trámites 6 y 7, según lo recomendado por el CCFO, y la adoptó en el Trámite 8.

275. La Comisión acordó enmendar en consecuencia la norma actual (CODEX STAN 33-1981).

Examen en el Trámite 5 de enmiendas a normas del Codex para grasas y aceites comestibles individuales

276. La Comisión tuvo ante sí las citadas enmiendas incluidas en ALINORM 83/17, Apéndice II.

277. La Comisión, tras tomar nota de que no eran controvertidas las enmiendas 1 y 2 a las cláusulas de las normas referentes a Materias Primas y Características de Identidad, adelantó las enmiendas al Trámite 6. Tomó nota de que había un error en el texto de la enmienda 1 y de que la palabra "deberá" tenía que estar entre corchetes [ ].

278. La Comisión señaló que los intervalos de CGL son criterios esenciales de identidad tanto para los aceites y grasas crudos como para los refinados. Observó que era necesario incluir intervalos de CGL en algunas normas adoptadas anteriormente, a fin de ponerlas en consonancia con normas más recientes del Codex para aceites y grasas, las cuales contienen ya intervalos de CGL. La Comisión omitió los Trámites 6 y 7, según lo recomendado por el CCFO, y adoptó la enmienda en el Trámite 8.

279. La Comisión no estuvo de acuerdo con el carácter obligatorio de los intervalos de CGL (veánse párrafos 283, 284) para las grasas y aceites, y convino en incluir los intervalos de CGL en las normas del Codex sólo como niveles de orientación.

280. Se acordó incluir en el lugar apropiado de todas las normas para aceites y grasas una nota indicando que los intervalos de CGL no son obligatorios y se consideran como niveles de orientación y consultivos.

Enmiendas propuestas por la India e Iraq a la Norma General para grasas y aceites comestibles

281. La India e Iraq habían propuesto que se suprimieran los colores y aromas alimentarios incluidos en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para Grasas y aceites comestibles. Tanto la India como Iraq señalaron como razones que apoyaban su enmienda, problemas relacionados con la salud y el posible engaño del consumidor.

282. La Comisión decidió que, como las observaciones de la India e Iraq eran técnicas, la propuesta de enmienda de la India e Iraq fuera remitida al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites para que la examinara en su próxima (13ª) reunión.

Otros asuntos planteados en el informe de la 12ª reunión

Examen de una propuesta de enmienda de la sección del ámbito de aplicación de las normas del Codex para grasas y aceites comestibles individuales

283. El CCFO, en su 12ª reunión, había pedido a la Comisión que aceptara la decisión, adoptada en sus reuniones 10ª y 11ª, de incluir con carácter obligatorio intervalos de ácido graso por CGL en todas las normas para grasas y aceites comestibles individuales.

284. La Comisión reconoció i) que los intervalos de CGL de las grasas y aceites pueden variar considerablemente debido a la manipulación genética del plasma germinal de las semillas oleaginosas y ii) que muchos países en desarrollo tal vez no tuvieran, todavía por bastante tiempo, el equipo especializado necesario para determinar intervalos de CGL de las grasas y aceites ni técnicos adiestrados para manipular el equipo. Como esto podría plantear dificultades a muchos países en desarrollo, la Comisión aceptó la opinión de que

los intervalos de CGL no fueran obligatorios. Por consiguiente, la Comisión acordó que los intervalos de CGL se consideraran solamente como nivel de orientación y recomendó que, en un lugar apropiado de todas las normas, se incluyera una nota para indicar que los intervalos CGL de composición en ácido graso no son obligatorios y se consideran como niveles de orientación y consultivos.

Marcado de la fecha

285. La Comisión aceptó la propuesta del Comité de incorporar el texto revisado del marcado de la fecha, incluído en el párrafo 9 de ALINORM 83/17, en todas las normas para grasas y aceites, y lo adoptó como enmienda consecutiva. Al hacerlo, la Comisión tomó nota de que dicho texto había sido ratificado por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 83/22, párrafo 194).

Nuevas reuniones del Comité

286. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites había tomado nota, en su 12ª reunión, de que había completado los temas principales de su trabajo y, en el Apéndice X de su informe (ALINORM 83/17) había enumerado los temas restantes sobre los que se requería su acción. El Comité había propuesto que se encargara a la Secretaría y al Gobierno hospedante (Reino Unido) la responsabilidad de decidir cuándo había trabajo suficiente en el programa para justificar la convocación de una nueva reunión del Comité.

287. La delegación de la India propuso que el CCFO estudiara la posibilidad de elaborar en el futuro normas para aceite de ramtilla y aceite de almendra de mango, ya que hay un considerable comercio internacional de estos productos.

288. La Comisión tuvo ante sí el documento LIM. 18 (FO) que contenía sugerencias del Reino Unido sobre el modo de tratar los restantes temas de trabajo en caso de que se aplazaran sine die las reuniones del Comité.

289. La Comisión estuvo de acuerdo en que podrían tratarse todos los temas del trabajo que requerían la acción del CCFO celebrando una reunión más del Comité. La Comisión decidió que no sería recomendable dejar en manos de distintos organismos la terminación de los trabajos, según lo sugerido en LIM. 18, ya que, procediendo de esta forma, tal vez se necesitaría más tiempo para completar los trabajos de forma satisfactoria para la Comisión.

290. La Comisión consideró que debía completarse los trabajos, de forma satisfactoria para la Comisión, celebrando una reunión más del Comité. La Comisión expresó la esperanza de que el Gobierno hospedante (Reino Unido) aceptara su petición de celebrar otra reunión.

Confirmación de la Presidencia del Comité

291. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites continuara bajo la presidencia del Gobierno del Reino Unido.

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

292. El Dr. R. Weik, de la delegación de los EE.UU. presentó el informe del Comité (ALINORM 83/20). Esbozó el trabajo realizado por el Comité en su última reunión, señalando que el Comité tenía en estudio una serie de productos de interés particular para los países en desarrollo. Era esencial para los países interesados en esos productos asegurar su plena participación en la elaboración y discusión de los Proyectos de Normas en cuestión.

Examen en el Trámite 8 del Proyecto de norma para los dátiles

293. La Comisión examinó el Proyecto de norma (véase Apéndice VII, ALINORM 83/20) a la luz de las enmiendas propuestas en el Trámite 8 (ALINORM 83/41-Parte I y LIM. 19 (PFV)). Indicó que el documento ALINORM 83/41-Parte I-Add. 1 contenía las observaciones atribuidas a Iraq, que debían suprimirse. La Comisión observó igualmente que el Proyecto de norma para los dátiles representaba el mejor intento posible para armonizar las normas de la CEPE con las del Codex.

294. La delegación de Túnez, apoyada por las delegaciones de Irán, Francia e Italia, solicitó que el contenido máximo de humedad de los dátiles de la variedad del tipo con azúcar de caña se aumentara al 30%. Esto era necesario ya que el actual nivel máximo del 26% no estaba justificado y tendría un grave defecto negativo en el comercio de exportación de Túnez de los dátiles blandos, tales como las variedades Deglet Ennour y Alligh. A juicio de estas delegaciones no existía una verdadera justificación científica para establecer un contenido máximo de humedad del 26%, ya que los principales factores para la conservación de dichos dátiles correspondían a una relación de azúcar-humedad del 2/3 a 1/3.

295. Se señaló que la cuestión del contenido máximo de humedad de los dátiles había sido estudiada en varias ocasiones por el Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas y por el Grupo de Expertos de la CEPE sobre frutas secas y desecadas. Después de sus deliberaciones, ambos órganos habían acordado que, para las variedades con azúcar de caña, el contenido máximo de humedad fuese del 26%.

296. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y Suiza expresaron la opinión de que los criterios del Proyecto de norma del Codex, tales como los relativos a los daños producidos por los insectos y mohos no eran suficientemente estrictos.

Estado de la Norma

297. Hubo división de opiniones acerca de si el Proyecto de norma para los dátiles debería o no devolverse, solicitando otras observaciones. La Comisión acordó retener el Proyecto de norma en el Trámite 8 del Procedimiento, y solicitó del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que examinara de nuevo la cuestión relativa al contenido de humedad, en relación con las repercusiones económicas que el porcentaje del 26% tiene para el comercio. Se pidió a la delegación de Túnez que facilitase toda la información necesaria y disponible al Comité. Por sugerencia de la delegación de Francia, la Comisión pidió igualmente al Comité que examinara la posibilidad de incluir en la Norma productos revestidos con glucosa. Se pidió a la CEPE que suspendiese la discusión sobre la Norma para los dátiles hasta que el Codex hubiera tomado una decisión definitiva sobre esta cuestión. El Observador de la Organización árabe de normalización y metrología (ASMO) indicó que el Comité Técnico de la ASMO sobre Normas Alimentarias, que representaba las opiniones de 22 países árabes, había aprobado el proyecto de Norma del Codex para los dátiles en Trámite 8, con la excepción del contenido máximo de humedad para todos los dátiles, que debería elevarse del 26% al 30%.

Examen en el Trámite 5 del Proyecto de norma propuesto para castañas y puré de castañas en conserva

298. La Comisión decidió adelantar este Proyecto de norma, que figura en el Apéndice VIII de ALINORM 83/20, al Trámite 6 del Procedimiento del Codex.

Examen en el Trámite 5 de la enmienda propuesta a los Planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados

299. La delegación de Grecia expresó su oposición a la enmienda. A su juicio, la eficacia del control se considera ya insuficiente en los establecimientos y la enmienda la reduciría ulteriormente.

300. La Comisión decidió adelantar las enmiendas propuestas, que figuran en el Apéndice IX de ALINORM 83/20, al Trámite 6 del Procedimiento.

Aprobación para iniciar la enmienda de diversas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas

301. La Comisión acordó que se continuara el Procedimiento para la enmienda de las Normas del Codex, por lo que se refiere a las formas de presentación (Apéndice II), medios de cobertura (Apéndice III), marcado de la fecha (Apéndice IV) y métodos de análisis (Apéndice VI), según figuran en ALINORM 83/20. La delegación de los Estados Unidos expresó la opinión de que el marcado de la fecha de las frutas y hortalizas elaboradas (que son productos estables) debería llevarse a cabo producto por producto. La Comisión pidió al Comité que examinara esta cuestión.

Examen de la necesidad de enmendar la Norma del Codex para la Ensalada de frutas tropicales en conserva

302. La Comisión acordó que se continuase el Procedimiento para la enmienda de la citada Norma por lo que se refiere a: a) la cuestión del uso de la denominación "cóctel de frutas", como alternativa de la denominación "ensalada" (éste es un término que no expresa el significado apropiado a los consumidores de ciertos países); y b) la ampliación de la lista de frutas (véase ALINORM 83/21).

303. La Comisión estuvo de acuerdo igualmente con la recomendación del Comité de que no debía hacerse ningún cambio en la Norma del Codex para el cóctel de frutas, y que no había necesidad alguna de comenzar la elaboración de una Norma sobre las mezclas de frutas, no reguladas en las Normas del Codex para el cóctel de frutas o para la ensalada de frutas tropicales (véase ALINORM 83/21).

Confirmación de la Presidencia del Comité

304. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas continuara bajo la Presidencia del Gobierno de los EE.UU.

GRUPO MIXTO CEPE/CODEX ALIMENTARIUS DE EXPERTOS EN LA NORMALIZACION DE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS

305. La Comisión tuvo ante sí el informe de la 15ª reunión del Grupo de Expertos (ALINORM 83/14) y el documento ALINORM 83/41 - Parte II, en los que figuraban las observaciones enviadas por los gobiernos sobre los proyectos de normas y proyectos de normas propuestos, que se estaban examinando.

306. El informe del Grupo de Expertos fue presentado por el Presidente, Profesor Dr. W. Pilnik (Países Bajos), quien indicó el creciente interés en el Grupo, especialmente por los países en desarrollo, y el mayor número de participantes en la última reunión. El Profesor Dr. Pilnik se refirió, igualmente, al trabajo en curso del Grupo de Expertos sobre la definición de los zumos de frutas, teniendo en cuenta las nuevas tecnologías, los contaminantes y los trabajos del Grupo de Trabajo sobre métodos de análiss y toma de muestras, presidido por el Profesor H. Woidich (Austria).

Examen en el Trámite 8 del Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de piña conservado por medios físicos exclusivamente

307. La Comisión, al examinar la aprobación de este Proyecto de norma, indicó el hecho de que la antigua Sección 1.2.2. figuraba todavía en las versiones francesa y española del texto y que debía suprimirse, de conformidad con la decisión del Grupo. Se indicó igualmente que el Comité sobre Aditivos Alimentarios había ratificado la adición del cloruro estannoso como aditivo alimentario, y había ratificado, igualmente, el nivel máximo de estaño como contaminante en 250 mg/kg.

308. Respecto al etiquetado, se informó a la Comisión que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos había pedido al Grupo de Expertos que examinase de nuevo la sección relativa al "marcado de la fecha", y tuviese en cuenta la posición del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas respecto a esta cuestión. La Comisión, al observar que se había pedido al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que considerase de nuevo la cuestión del marcado de la fecha en los alimentos envasados, devolvió esta cuestión al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos para que volviera a examinar el estado de la ratificación.

309. Al examinar el Proyecto de norma en el Trámite 8, la Comisión tomó nota de las reservas formuladas por Austria, Bélgica, República Federal de Alemania, Italia, Polonia, Suecia y Suiza sobre la concentración máxima de estaño como contaminante. La delegación de Suiza señaló, igualmente, a la atención de la Comisión las recientes deliberaciones del JECFA acerca del estaño. La delegación de India aludió a las recomendaciones del Grupo Especial de Trabajo, establecido dentro del marco del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, que había propuesto que se aprobase el nivel máximo de estaño de 250 mg/kg para todas las frutas y hortalizas en conserva.

310. La delegación de Francia reservó su posición acerca del uso de los aditivos alimentarios cloruro estannoso, ácido málico y dimetilpolisiloxano. La delegación de la República Federal de Alemania informó a la Comisión de que el uso del dimetilpolisiloxano no estaba autorizado en su país.

311. La delegación de Brasil manifestó que no se encontraba en posición de poder aprobar la adopción del Proyecto de norma en el Trámite 8, ya que su país, actualmente, estaba considerando su propia norma para este producto.

Estado de la Norma

312. La Comisión tomó nota de todos estos puntos de vista, y aprobó en el Trámite 8 el Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de piña conservado por medios físicos exclusivamente.

Examen en el Trámite 8 del Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de piña con sustancias conservadoras destinado a la fabricación

313. El Presidente del Grupo de Expertos, al presentar este Proyecto de norma a la Comisión, se refirió a los argumentos presentados en contra de su adopción y que figuran en

ALINORM 83/41-Parte II. Sin embargo, aludió también al problema que se había planteado, debido a la naturaleza exclusiva de las Normas del Codex, y al caso paralelo de las Normas para el zumo (jugo) de uvas y el zumo (jugo) edulcorado de uvas del tipo Labrusca. Igualmente indicó que la Comisión había convenido en que dicha Norma era de una importancia especial para los países en desarrollo, que habían ratificado el progreso del Proyecto de la norma, pasándolo al Trámite 6 en el último período de sesiones (véase ALINORM 83/39, párrafos 373-374). El Presidente indicó igualmente, en respuesta a las observaciones enviadas por escrito por la República Federal de Alemania, que el nivel máximo del dióxido de azufre, que figuraba en el Proyecto de norma, era un nivel residual, y que, por tanto, debía enmendarse el texto.

314. La Comisión, al examinar este Proyecto de norma, tomó nota de la oposición expresada por las delegaciones de Austria, Bélgica, Brasil, Francia, República Federal de Alemania, Italia, Polonia, Portugal, España, Suiza y el Reino Unido a su aprobación. Tomó nota, igualmente, de la oposición expresada por el Observador de la Comunidad Económica Europea. La delegación de Suecia reservó su posición acerca del nivel máximo de estaño permitido en la Norma.

Estado de la Norma

315. La Comisión, al observar estas opiniones, pero teniendo también en cuenta la posición de otras delegaciones que se pronunciaron a favor de la Norma, y el hecho de que varios países en desarrollo estaban muy interesados en poder disponer de esta Norma, aprobó en el Trámite 8 el Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de piña con sustancias conservadoras, destinado a la fabricación.

Examen en el Trámite 5 de los Proyectos de normas propuestos para el néctar de guayaba, zumo (jugo) de mango y néctar pulposo de mango

316. El observador de la CEE, al referirse al Proyecto de norma propuesto para el néctar de guayaba, indicó que la Comunidad se reservaba el derecho a formular en el momento oportuno observaciones detalladas sobre el contenido mínimo de fruta y sobre el uso de colorantes alimentarios.

317. Respecto al Proyecto de norma propuesto para el zumo (jugo) de mango, la delegación de India, apoyada por la delegación de Cuba, expresó sus firmes reservas. La citada delegación reafirmó su opinión, así como la del Comité Coordinador para Asia, de que el producto con un contenido del 50% de pulpa de fruta, azúcar y agua, constituía el producto principal en el comercio internacional, y que ese producto era conocido con el nombre de "zumo (jugo) de mango". La misma delegación indicó, además, que el producto definido por la Norma, en el que una gran proporción de la pulpa comestible se elimina por extracción y centrifugación, no existía prácticamente en el comercio. El observador de la CEE manifestó que un producto con un contenido de pulpa de fruta, agua y azúcar, debería denominarse "néctar", y que el Proyecto de norma propuesto para el zumo (jugo) de mango no era necesario. La delegación de Brasil, al apoyar la Norma en el Trámite 5, indicó que la declaración hecha por Brasil en el párrafo 103 del informe del Grupo de Expertos no reflejaba la situación real de su país.

Estado de la Norma

318. La Comisión, tomando nota de las opiniones indicadas, adelantó los Proyectos de normas propuestos al Trámite 6. La delegación de India reservó su posición respecto a la Norma para el zumo (jugo) de mango.

Enmiendas propuestas a normas del Codex para zumos (jugos) de frutas

319. El Presidente del Grupo de Expertos indicó que se había recibido una serie de propuestas del Comité Coordinador para Asia para la enmienda de la Norma del Codex para Zumos (jugos) de frutas. Aseguró a la Comisión que todas estas propuestas se discutirían en la próxima reunión del Grupo. Indicó que no había sido posible examinarlas en la anterior reunión del Grupo, debido a la parcial simultaneidad de dicha reunión y la reunión del Comité Coordinador.

Principio de transferencia

320. La Comisión tomó nota y refrendó la opinión del Grupo de Expertos de que el Principio de transferencia no se aplica ni a los zumos (jugos) de frutas ni a los zumos (jugos) concentrados de frutas, ni a los néctares de frutas.

Futuros trabajos del Grupo de Expertos

321. La Comisión aprobó la elaboración de una Norma General para los zumos (jugos) de frutas conservados por medios físicos exclusivamente, y una Norma General para los néctares de frutas conservados por medios físicos exclusivamente. La Comisión tomó nota y aprobó también la revisión propuesta de los métodos de análisis y toma de muestras, que debía efectuar el Grupo de Expertos.

Propuesta para enmendar el Mandato del Grupo de Expertos y elaborar una Norma General para las bebidas (a base) de frutas

322. Se informó a la Comisión que la Federación Internacional de Productores de Zumos (Jugos) de Frutas había solicitado que se elaborase una Norma General para las bebidas a base de frutas. El Presidente del Grupo de Expertos había pedido al Comité Ejecutivo (29ª reunión) que aprobase la elaboración de una Norma de este tipo, ya que las circunstancias no habían permitido al Grupo poder examinar esta propuesta en el curso de su 15ª reunión. El Comité Ejecutivo había acordado enviar el texto propuesto solicitando observaciones en el Trámite 3 ; sin embargo, había considerado que debía pedirse a la Comisión que aprobase la elaboración de esa Norma.

323. La delegación de Canadá se opuso firmemente a la elaboración de una Norma de esta naturaleza. Manifestó que la Norma propuesta abarcaba una amplia gama de productos, tanto carbonatados como no carbonatados, que caían dentro de la amplia descripción de "bebidas analcohólicas". La experiencia de Canadá demostraba las muy grandes dificultades que existían para definir y regular tales productos. La delegación aludió a la Lista consultiva del Codex de Aditivos Alimentarios para bebidas analcohólicas, que, a su juicio, proporcionaba una protección adecuada al consumidor. El 13º período de sesiones de la Comisión había ya llegado a la conclusión de que las Normas para las bebidas analcohólicas eran innecesarias. La posición de la delegación de Canadá fue apoyada por otras delegaciones que hicieron uso de la palabra. En consecuencia, la Comisión decidió no continuar con la elaboración de la Norma propuesta para las bebidas a base de frutas.

324. Sin embargo, la Comisión indicó que existía una anomalía en el Mandato del Grupo de Expertos y acordó enmendarlo en la forma siguiente: "Elaborar normas mundiales para zumos (jugos) de frutas, zumos (jugos) concentrados de frutas y néctares de frutas".

GRUPO MIXTO CEPE/CODEX ALIMENTARIUS DE EXPERTOS EN LA NORMALIZACION DE ALIMENTOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

325. La Comisión recordó que el Grupo de Expertos había aplazado indefinidamente sus reuniones después de su 13ª reunión de septiembre de 1980 y que se había dispuesto que el trabajo pendiente se terminara por correspondencia (véase ALINORM 81/39, párrafos 378-380). Para su debate actual, la Comisión tuvo ante sí el Proyecto de norma para las zanahorias congeladas rápidamente, ALINORM 83/25 y 83/25 Add. 1, y el anteproyecto de Código internacional de prácticas para la manipulación de alimentos congelados rápidamente durante el transporte, ALINORM 83/37. También se facilitaban observaciones de los gobiernos en los documentos ALINORM 83/41, Parte IV y Add. 1, Parte VIII y Add. 1 y en el documento de Sala de Conferencias LIM. 4. Con objeto de facilitar el debate de los dos temas en los Trámites 7 y 8, la Comisión estableció un Grupo de Trabajo especial compuesto por representantes de las Delegaciones de la República Federal de Alemania, Austria, Cuba, Estados Unidos de América, Japón, Méjico, Países Bajos, Reino Unido y Suiza. El informe del Grupo de Trabajo figura como Apéndice VI del presente informe.

Examen en los Trámites 7 y 8 del proyecto de norma para las zanahorias congeladas rápidamente

326. La Comisión aceptó las recomendaciones del Grupo de Trabajo especial y aprobó en el Trámite 8 el proyecto de norma revisado para las zanahorias congeladas rápidamente, que aparece como Apéndice VI del Anexo 1. Al aprobar la norma, la Comisión señaló que la disposición para "otras formas de presentación" permitiría la fabricación y comercio de formas de presentación que no se describen específicamente en la norma.

Examen en los Trámites 7 y 8 del anteproyecto de Código internacional de prácticas para la manipulación de alimentos congelados rápidamente durante el transporte

237. La Delegación de Irlanda señaló que en varios párrafos de la Sección 6 del anteproyecto revisado figuraban recomendaciones que no se exigían en el Acuerdo sobre el Transporte internacional de productos alimentarios perecederos y el equipo especial que ha de utilizarse para dicho transporte (ATP). Sin embargo, la Comisión estuvo de acuerdo en la

conveniencia de que en el Código, en cuanto documento orientativo, figuraran más recomendaciones además de las que aparecen en el texto obligatorio del ATP.

328. Al estudiar el anteproyecto revisado que le recomendó el Grupo de Trabajo Especial (Anexo 2 del Apéndice VI), la Comisión convino en aceptar una enmienda a la Sección 4.2, propuesta por la Delegación de Dinamarca. La Sección revisada reza como sigue:

> "Cuando se prevea que la manipulación de alimentos congelados rápidamente va a aumentar la temperatura del producto (véanse especialmente los párrafos 3.1 y 3.3), se recomienda disminuir la temperatura del producto antes de su carga, a fin de asegurar que en ninguna parte de la carga la temperatura del producto, una vez completada la carga, sea más elevada que la temperatura recomendada durante el transporte".

La Delegación de Francia presentó algunas enmiendas redaccionales al texto francés.

Estado del anteproyecto de Código internacional de prácticas para la manipulación de alimentos congelados rápidamente durante el transporte

329. La Comisión aprobó el anteproyecto de código internacional de prácticas en el Trámite 8 del Procedimiento.

330. La Comisión expresó su agradecimiento por el trabajo de los relatores encargados de elaborar el proyecto de norma revisado y el anteproyecto de código de prácticas, Sr. W. Aldershoff (Países Bajos) y Prof. Dr. W. Spiess (Instituto Internacional de Refrigeración, IIR) respectivamente, y agradeció igualmente al Presidente del Grupo de Trabajo Especial, Sr. C. van der Meys (Países Bajos).

COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (CCFFP)

331. El informe de la 15ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (ALINORM 83/18) fue presentado por el Presidente del mismo, Dr. O.R. Braekkan, de Noruega.

332. El Dr. Braekkan informó a la Comisión de que se estaba trabajando sobre los temas siguientes:

- Proyecto revisado de la Norma para el salmón del Pacífico en conserva
- Proyecto de Norma para bloques congelados rápidamente de filetes de pescado, carne picada de pescado y mezclas de filetes y pescado picado
- Proyecto de Norma para barritas y porciones de pescado empanadas y/o rebozadas, congeladas rápidamente
- Proyecto de Código de prácticas para cefalópodos
- Criterios microbiológicos para la carne de cangrejo
- Proyecto de Norma para pescado seco salado
- Armonización de los Cuadros de defectos de las normas del Codex para filetes de pescado congelados y para bloques de filetes de pescado, carne picada de pescado y mezclas de filetes y carne picada, congelados rápidamente
- Envenenamiento por histamina (scombridae)

Examen de proyectos de códigos de prácticas en el Trámite 8

333. El Dr. Braekkan informó también a la Comisión de que un grupo especial de trabajo del CCFFP había examinado los siguientes proyectos de códigos de prácticas que se presentaban ahora para su adopción en el Trámite 8:

- Proyecto de Código de prácticas para el pescado picado
- Proyecto de Código de prácticas para los cangrejos.

Estado de los códigos

334. La Comisión tomó nota de que no se habían recibido observaciones de los gobiernos sobre los proyectos de códigos de prácticas citados en el párrafo precedente, y acordó adoptarlos en el Trámite 8 del Procedimiento. Se acordó también adoptar en el Trámite 5 del Procedimiento el siguiente código de prácticas:

- Proyecto de Código de prácticas para productos pesqueros rebozados y/o empanados congelados.

El Dr. Braekkan señaló también a la atención de la Comisión los puntos siguentes:

Productos que contienen grasa de cerdo

335. El problema de la aceptación de productos que contienen grasa de cerdo había sido planteado por la Delegación de Nigeria, que consideraba que debe etiquetarse claramente el uso de dicha grasa. El Comité, reconociendo que se trataba de un problema con el que se enfrentan varios Comités de Productos, había convenido en remitir el asunto a la Comisión para recibir su orientación.

336. La Comisión tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en su última reunión (ALINORM 83/22), al examinar la Norma general revisada para el etiquetado de los alimentos preenvasados, había acordado incluir en la Subsección 4.2.3 "Nombres específicos/nombres genéricos" la grasa de cerdo y la grasa de vacuno entre las grasas que es necesario declarar.

337. Tomó nota asimismo de que la Norma general revisada para el etiquetado de los alimentos preenvasados contenía los requisitos de etiquetado necesarios para identificar las grasas de porcino y vacuno, y que había sido retenida en el Trámite 6. La Comisión convino en que habría más oportunidades de hacer observaciones sobre este asunto en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

Definición de "humo" en el Código de prácticas para el pescado ahumado

338. La Comisión tomó nota de que la definición de humo había sido enmendada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y había sido examinada de nuevo por el CCFFP.

339. La Comisión tomó nota de que se habían introducido en la definición algunas enmiendas leves de forma y convino en incluir la definición enmendada en el Código de Prácticas para el Pescado Ahumado.

Uso de proteínas que no son de pescado en productos pesqueros

340. La Comisión tomó nota de que había habido algunos debates sobre este tema, y que el CCFFP opinaba que, en caso de que se necesitaran directrices para el uso de proteínas que no son de pescado en productos pesqueros, tales directrices deberían ser elaboradas por el CCFFP.

Norma para la sal de calidad alimentaria

341. La Comisión tomó nota de que los productos regulados por la citada Norma podrían no ser adecuados para salar el pescado y que podría necesitarse para esta finalidad una calidad diferente de sal.

Inclusión de otras especies en la Norma para sardinas y productos análogos en conserva

342. La Comisión recordó que, en su 13º período de sesiones (ALINORM 79/38, párrs. 340-341), había estado de acuerdo en que se incluyeran en la citada Norma las siguientes especies: Sardinella fimbriata, Sardinella serim, Sardinella longiceps, Sardinella gibbosa y Engraulis Mordax. Estas especies no habían sido incluidas en las normas del Codex para productos pesqueros publicadas recientemente y se publicaría un corrigendum para rectificar la omisión.

343. La Comisión tomó nota asimismo de que el Comité Coordinador del Codex para Asia había propuesto la inclusión de Sardina Sardinella. Se acordó que se sometieran al examen del CCFFP una aclaración de la posición taxonómica de Sardina Sardinella, muestras del producto y cifras del comercio, según lo especificado en ALINORM 79/18, párr. 111.

Norma para las langostas congeladas rápidamente

344. Se comunicó a la Comisión que se había publicado ya esta Norma (CODEX STAN 95-1981). Tras el debate sostenido en su última reunión, el CCFFP había acordado someter una propuesta del Observador de Sudáfrica para la enmienda de esta norma, que exigía una nota al cuadro de defectos del Anexo C-1, Cuadro 1, para eximir a los paquetes de langostas "enteras" de la asignación de cuatro puntos de defectos "graves" por "la eliminación incompleta del intestino".

345. La Comisión aceptó la opinión del Presidente del CCFFP de que se trataba de una enmienda consiguiente de la Norma y estuvo de acuerdo con la adición de la nota exigida.

Confirmación de la Presidencia

346. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, continuara bajo la Presidencia del Gobierno de Noruega.

COMITE DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

347. La Comisión tuvo ante sí el informe de la 13ª reunión del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales (ALINORM 83/26). El Dr. Hölzel, de la delegación de la República Federal de Alemania, en nombre del Dr. J. Drews, Presidente del Comité, presentó el informe e hizo un breve resumen de los trabajos que estaba realizando el Comité.

348. El Dr. Hölzel comunicó que un Grupo de Trabajo se había reunido con anterioridad a la reunión para examinar un amplio documento de trabajo sobre alimentos complementarios y de destete. Este documento contenía, igualmente, un proyecto de norma para alimentos de destete y un proyecto de directrices para el desarrollo de alimentos complementarios, proyectos que, posteriormente, el Comité había colocado en el Trámite 3. La Comisión estuvo de acuerdo con estas medidas.

349. Además de las cuestiones tratadas en los sub-párrafos 26 a) - e), el Comité consideró igualmente los proyectos de normas propuestos para el etiquetado y la declaración de propiedades de alimentos preenvasados que se declaran adecuados para su incorporación a un régimen dietético para diabéticos (devuelto al Trámite 3), para alimentos con un contenido energético bajo y reducido (devuelto al Trámite 3), y el proyecto de Directrices para alimentos (medicinales). El Comité había opinado que este último Proyecto debía elaborarse de acuerdo con el Procedimiento de Trámites, y que se considerase en el Trámite 3. La Comisión así lo acordó.

350. El Relator informó a la Comisión de que el Comité había continuado sus trabajos sobre otros varios temas mediante Grupos de Trabajo (Listas de referencia, Métodos de análisis).

351. El Comité consideró, igualmente, un documento preparado por Tailandia, en nombre del Comité Coordinador para Asia, en el que se esbozaban los problemas planteados en dicha Región respecto a la aceptación de las Normas del Codex para los niños de pecho y los niños de corta edad (párr. 127-132).

352. El Dr. Hölzel manifestó que el Comité había examinado igualmente las cuestiones relacionadas con las repercusiones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, de la OMS. El Comité opinó que el Código y las Normas podían y debían coexistir (véase también párrafo 377).

Aspectos nutricionales de la labor del Codex y ampliación del mandato del Comité

353. Se informó a la Comisión que, según se había solicitado en su 14º período de sesiones, el Comité había examinado detenidamente todas las cuestiones relacionadas con la ampliación de su mandato para coordinar los trabajos sobre los aspectos nutricionales, dentro del marco de la Comisión del Codex Alimentarius, ayudado en esta tarea por un amplio documento de trabajo preparado por el Dr. M.E. Cheney, Canadá (CX/FSDU 82/3). Las conclusiones alcanzadas por el Comité figuran en el párr. 23 de ALINORM 83/26.

354. La Comisión tomó nota de que el Comité había aceptado su mandato revisado, según figura en CX/FSDU 83/3. La delegación de los EE.UU. propuso dos enmiendas al texto de este mandato: a) añadir, en el tercer inciso, el término "generales" detrás de la palabra "disposiciones", y b) aclarar, en el quinto inciso, que los Comités tienen que remitir sus normas expresamente al CCFSDU para su ratificación. Estas propuestas fueron apoyadas por varias delegaciones. Sin embargo, se señaló igualmente que quizá fuesen indebidamente restrictivas. La Comisión decidió enmendar el quinto inciso en la forma siguiente: "... y se sometieran específicamente al Comité".

355. El observador de la CEE expresó la opinión de que el Comité debería ocuparse también de los alimentos para regímenes especiales que no estén preenvasados. El Presidente manifestó que estos productos estaban comprendidos en el actual mandato del Comité y que podía pedirse al Comité que incluyese este tema en sus futuros trabajos.

356. La Comisión estuvo de acuerdo con el contenido del párrafo 26 b), relativo a las fechas de celebración de las reuniones y estuvo de acuerdo con el CCFSDU en que la mejor forma para aligerar la carga de trabajo sería mediante la creación de Grupos de Trabajo específicos (párr. 26 c)). El Relator invitó a todos los miembros interesados de la Comisión a estar representados en las reuniones de estos Grupos de Trabajo, que se celebrarían antes que la reunión del Comité.

357. La Comisión acordó que el Grupo de Trabajo, que fue programado con ocasión de la 14ª reunión del Comité, continuara el examen del proyecto propuesto de Directrices para uso de los Comités del Codex para la inclusión de disposiciones sobre la calidad nutricional en las Normas alimentarias y otros textos del Codex, y aprobó que se considerase que tales directrices se encontraban en el Trámite 3 del Procedimiento.

358. La Comisión tomó nota de que se le informaría a su debido tiempo sobre las cuestiones prioritarias para las futuras reuniones del Grupo de Trabajo. Tomó nota igualmente de que las Directrices Generales sobre el enriquecimiento de los alimentos constituían otra materia que ya se había identificado, y que la delegación de Canadá había aceptado preparar un primer proyecto.

359. La delegación de Francia manifestó su apoyo general a las conclusiones que figuran en el párrafo 23 del Informe, y propuso que se cambiase el nombre del Comité por el de "Comité de Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales". Se informó a la Comisión de que esta cuestión ya se había examinado y que se incluiría de nuevo en el Programa para la próxima reunión del Comité programada para celebrarse en noviembre de 1984.

Examen en el Trámite 8 del Proyecto de Norma General para el Etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos preenvasados para regímenes especiales

360. La Comisión tuvo ante sí el citado Proyecto de norma, que figura en el Apéndice III de ALINORM 83/26. Se habían recibido enmiendas por escrito en el Trámite 8, de Suiza (ALINORM 83/41 - Parte VI), Tailandia (ALINORM 83/41 - Parte VI, Add. 1) y Francia (LIM 9).

361. La Comisión tomó nota de que las observaciones presentadas por Tailandia y Francia habían sido examinadas ya por el Comité. La delegación de India opinó que, en el marcado de la fecha, la utilización de la expresión "consumir antes de ..." era preferible a la expresión "consumir preferiblemente antes de ...", en vista del hecho de que se pierden algunas vitaminas y otros nutrientes que no son estables. El Presidente indicó que la presentación de las fechas de caducidad tenía como resultado el que los alimentos ya caducados tenían que destruirse y que deberían tenerse en cuenta las repercusiones económicas de este tipo de marcado de la fecha.

362. Varias delegaciones hablaron a favor de retrasar el avance del proyecto de Norma General, en el Procedimiento del Codex, con objeto de poderlo armonizar con otros textos afines, es decir, con la Norma General Revisada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. La Secretaría señaló que no parecía que existiera una necesidad real de detener la elaboración de la Norma General, ya que estas dos Normas trataban de cuestiones específicas, la una, relacionada con los alimentos ordinarios, y la otra, con los alimentos destinados a regímenes especiales. La delegación de los EE.UU. llamó la atención respecto al párrafo 30 del Informe del Comité (ALINORM 83/26), según el cual se había encomendado al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos el examen del cambio propuesto a la Sección 2.4 - Publicidad. Se hizo notar, igualmente, que varias disposiciones de la Norma tendrían que someterse al CCFL para su ratificación.

Estado de la Norma General

363. La Comisión decidió retener en el Trámite 8, la Norma General para el Etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos preenvasados para regímenes especiales. Se pidió al Comité que, en su próxima reunión, armonizase esta Norma con la Norma General para los Alimentos Preenvasados, que se esperaba para entonces estuviese finalizada, y que la presentase para su ratificación a la 18ª reunión del CCFL.

Examen en el Trámite 5 de la propuesta de enmienda de la Norma del Codex sobre fórmulas para niños de pecho (CODEX STAN 72-1981)

364. La citada enmienda figura en la Sección II del Apéndice XIII. El Relator indicó que el Comité había examinado detenidamente la enmienda en la que se preveían que determinados aditivos y sustancias soportes de los preparados vitamínicos puedan transferirse al producto, para el cual estaba prohibida cualquier transferencia de aditivos. Subrayó también que, en realidad, se utilizaban cantidades muy pequeñas de estas sustancias. El Comité había propuesto que se adoptase la citada enmienda en los Trámites 5 y 8, con la omisión de los Trámites 6 y 7. El Dr. Hölzel señaló que en el texto propuesto debía corregirse un pequeño error de redacción.

365. La Comisión aprobó la citada enmienda en los Trámites 5 y 8 del Procedimiento.

Petición de que se apruebe la enmienda a las Normas del Codex para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad

366. El Comité había elaborado una serie de propuestas para enmendar algunas disposiciones de las Normas del Codex para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad (CODEX STAN 72/74-1981, Codex Alimentarius Vol. IX), que figuraban en el Apéndice XIII, Parte IA-D. El Comité había pedido a la Comisión que aprobase el comienzo del procedimiento de enmienda, y que las enmiendas se considerasen en el Trámite 3.

367. La Comisión aprobó esta petición y decidió que las enmiendas que figuran en el Apéndice XIII, Parte IA-D, se considerasen en el Trámite 3.

368. Las delegaciones de España y Hungría estuvieron de acuerdo en presentar sus observaciones sobre dichas enmiendas, que eran de carácter técnico, a la próxima reunión del Comité.

Petición de que se apruebe la enmienda a la Lista de Referencia de compuestos vitamínicos para su empleo en los alimentos para niños de pecho y de corta edad

369. El texto propuesto para la enmienda de las citadas listas de referencia (Parte IV del Volumen IX del Codex Alimentarius) figuraba en la Parte III del Apéndice XIII de ALINORM 38/26. El Comité había completado una disposición sobre formas vitamínicas especiales, y había pedido a la Comisión que aprobase el citado texto para incluirlo en la Lista de referencia de compuestos vitamínicos para su empleo en los alimentos para niños de pecho y de corta edad, que no se había elaborado en el marco del procedimiento de trámites.

370. La Comisión indicó que había un error mecanográfico en el inciso a), el cual se corregiría, de acuerdo con los niveles máximos que figuran en el párrafo 120 c).

371. La Comisión aprobó que la disposición sobre Formas Vitamínicas Especiales, que aparece en la Parte III del Apéndice XIII, se incluya en la Lista de Referencia de los compuestos vitamínicos.

Petición de que se apruebe la enmienda a la Norma del Codex para Alimentos pobres en sodio (incluidos los sucedáneos de la sal) (CODEX STAN 53-1981)

372. El Comité había decidido que se enmendase la citada norma, con objeto de incluir en ella las mismas disposiciones sobre el marcado de la fecha y las instrucciones de conservación, que se habían incluido en otras Normas del Codex sobre alimentos para regímenes especiales (párrafo 10). Se había pedido a la Comisión que considerase la citada enmienda, que figura en la Parte IV del Apéndice XIII, como una enmienda consiguiente.

373. La Comisión acordó que la citada enmienda era consecuencia de la otra, y aprobó la enmienda en el Trámite 8, de conformidad con el Procedimiento revisado para la elaboración de las normas del Codex.

Otros asuntos planteados en el Informe de la 13ª reunión del Comité

Enmienda de forma en las disposiciones sobre el Marcado de la Fecha e Instrucciones de Conservación en las Normas del Codex para Alimentos para niños de pecho y de corta edad (CODEX STAN 72/74-1981) y en la Norma del Codex para los Alimentos exentos de gluten (CODEX STAN 118-1981)

374. El Comité había atendido a la petición formulada por la Comisión de que examinase la redacción de las disposiciones sobre marcado de la fecha e instrucciones de conservación en las citadas Normas, una vez que se hubiesen finalizado las Directrices sobre el marcado de la fecha. El Comité había considerado satisfactorio el texto de las Directrices para estas dos disposiciones, y había pedido a la Comisión que aprobase la correspondiente enmienda de redacción a las Normas en cuestión (párrafo 10).

375. La Comisión indicó que el texto propuesto para la enmienda era idéntico a las disposiciones pertinentes de las Directrices sobre el Marcado de la Fecha, y adoptó, en el Trámite 8, el texto de la enmienda de redacción, de conformidad con el Procedimiento revisado para la elaboración de las normas del Codex.

Código Internacional de la OMS para la Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna

376. El Co-Secretario de la OMS informó sobre esta cuestión. La Comisión, en el curso

de su 14º período de sesiones, había recibido un informe detallado sobre este Código Internacional, que había sido adoptado por la Asamblea Mundial de la Salud, como una recomencación, en mayo de 1981 (AMS 34.22). El Código, en su párrafo dispositivo 4, había pedido a la Comisión que considerase detenidamente qué medidas podrían adoptarse respecto a las normas para niños de pecho, y que apoyase y fomentase la aplicación de este Código. La Comisión había sostenido la opinión de que el CCFSDU era el Comité apropiado para coordinar esos trabajos. Como consecuencia de esto, la Secretaría del Codex había pedido a los Puntos de Contacto del Codex y a otras partes interesadas, que examinasen el Código, y los resultados de este examen fueron debatidos en la 13ª reunión del CCFSDU, en 1982. La Secretaría del Codex había atendido, ahora, a una petición formulada por el Comité para que se nombrase un Consultor, el cual se encargaría del examen de todas las normas del Codex pertinentes a la luz de dicho Código Internacional. Los resultados de este examen se presentarán al CCFSDU en su próxima reunión. Con objeto de mantener informada a la Comisión de los progresos en la aplicación del Código en los diferentes Estados Miembros, la Secretaría del Codex envió, en junio de 1983, los documentos pertinentes de la OMS a los Puntos de Contacto del Codex. Esta documentación presentaba un examen general de las medidas que se habían adoptado en más de cien países y territorios para la aplicación del Código Internacional.

Valor nutritivo e inocuidad de los productos destinados específicamente a la alimentación de niños de pecho y de corta edad

377. La Asamblea Mundial de la Salud aprobó en 1981 la resolución WHA 34.23, en la que se solicitaba una evaluación de los cambios que se producen en el valor nutricional e inocuidad de este tipo de alimentos durante su conservación y transporte en condiciones climatológicas extremas. Se había informado de un modo regular al CCFSDU de las actividades de la OMS, teniendo en cuenta las posibles implicaciones para las normas del Codex pertinentes.

378. La Comisión tomó nota con satisfacción del informe sobre la aplicación de las dos resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud, y deseaba expresar a la OMS su apoyo continuo por los esfuerzos realizados para mejorar la nutrición de los niños de pecho y de corta edad.

379. La delegación de Tailandia deseaba expresar su agradecimiento por la ayuda prestada por Australia respecto a las novedades tecnológicas logradas en el campo de los alimentos para los niños de pecho (párrafo 131 de ALINORM 83/26).

Confirmación de la Presidencia

380. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, continuase bajo la Presidencia de la República Federal de Alemania.

381. La Comisión expresó el deseo de transmitir a las autoridades competentes de la República Federal de Alemania su agradecimiento por proporcionar el apoyo necesario, que permitiría al Comité llevar a cabo sus trabajos, de acuerdo con su mandato ampliado. Dio, igualmente, las gracias al Presidente y a la Secretaría del Comité por su buena voluntad para aceptar una considerable carga de trabajo adicional.

COMITE DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS DE RESES Y AVES (CCPMPP)

382. La Comisión tuvo ante sí el informe de la 12ª reunión del Comité del Codex sobre productos cárnicos elaborados de reses y aves (ALINORM 83/16), que fue presentado por la Presidente del mismo, Dra. A. Brincker, que dio cuenta de los trabajos realizados por el Comité desde el último período de sesiones de la Comisión y comunicó a la Comisión que el Comité se dedicaría, como parte de su futuro programa de trabajo, a la preparación de requisitos de elaboración para productos cárnicos curados enlatados estables en almacén.

Examen en el Trámite 8 del Proyecto de Código de Prácticas para la producción, conservación y composición de la carne de reses y aves separada mecánicamente destinada a ulterior elaboración

383. La Comisión tuvo ante sí el citado Proyecto de Código de prácticas incluido como Apéndice II en ALINORM 83/16 y las enmiendas en el Trámite 8 presentadas por la República Federal de Alemania, el Reino Unido y Chile.

384. La Presidente del Comité informó a la Comisión de que todas las enmiendas propuestas por la República Federal de Alemania y el Reino Unido habían sido examinadas por el Comité en sus reuniones anteriores y que quedaba sin ser examinada por el Comité solamente la enmienda propuesta por Chile sobre la cuestión de las recomendaciones más específicas relativas a medidas para retardar los procesos de oxidación en la carne separada mecánicamente durante el almacenamiento. Chile no había presentado ninguna propuesta específica para la enmienda, y la Comisión tomó nota de que el asunto quedaba tratado en términos generales en el Código. Se comunicó también a la Comisión que no parecía que las observaciones de Chile plantearan una cuestión sustantiva.

385. La Comisión reconoció que la nota sobre el Punto Crítico de Control (PCC) (párrafo 2 del Apéndice II) proporcionaba orientación a los inspectores y, por ello, no estuvo de acuerdo con la enmienda sugerida por el Reino Unido de que se suprimieran las condiciones de tiempo y temperatura de la nota sobre PCC.

Estado del Código

386. La Comisión adoptó el Código de Prácticas en el Trámite 8, tomando nota de que la cifra para el contenido de calcio (1,5 por ciento) de la carne separada mecánicamente representaba un compromiso. La delegación de la República Federal de Alemania reservó su posición. La delegación de la India propuso la cifra de 2,5% para el contenido de calcio.

Examen en el Trámite 5 del Proyecto Revisado de Código de Prácticas de Higiene para productos cárnicos elaborados de reses y aves

387. La Comisión tomó nota de que el Código de Prácticas de Higiene había sido objeto de amplias enmiendas en la 12ª reunión del Comité y, como no había objeciones de ninguno de los Estados Miembros de la Comisión, lo adelantó al Trámite 6.

Otros asuntos planteados en el informe de la 12ª reunión del Comité

Proyecto de Directrices para el uso de proteínas vegetales en productos cárnicos elaborados de reses y aves

388. La Comisión tomó nota de que las Directrices que el Comité estaba preparando y que estaban en el Trámite 3 se hallaban en una etapa muy preliminar de elaboración y contenían todavía una serie de disposiciones puestas entre corchetes. El Comité estaba estudiando también la posibilidad de incluir en las Directrices proteínas no cárnicas distintas de las vegetales.

389. La Comisión expresó la opinión de que el CCPMPP podría beneficiarse notablemente de las Directrices Generales para el uso de proteínas vegetales que estaba elaborando el CCVP.

390. Las Directrices que estaban preparando los Comités de Productos deberían estar en consonancia con las Directrices Generales que estaba preparando el Comité del Codex sobre proteínas vegetales, teniendo debidamente en cuenta los requisitos específicos de cada producto.

391. La Comisión expresó el deseo de que la elaboración de Directrices se hiciera en cooperación estrecha con el CCVP.

Evaluación de tratamientos diversos de las especias utilizadas en productos cárnicos

392. El CCPMPP expresó en su 12ª reunión una notable preocupación por la situación actual en lo que respecta a la esterilización de especias que han de utilizarse en productos cárnicos elaborados. El método más común de tratamiento con óxido de etileno era objeto de críticas por razones toxicológicas, y se preveía que iba a ser prohibido al menos en algunos países en un futuro próximo. Como se necesitan realmente especias de buena calidad bacteriológica para utilizarlas en los productos cárnicos elaborados que circulan en el comercio internacional y también para productos distintos de los cárnicos, el CCPMPP había acordado pedir el asesoramiento de la Comisión sobre la conveniencia de preparar un Código de prácticas de higiene para la producción, manipulación y tratamiento de especias, con vistas a conseguir la armonización internacional. La Comisión reconoció la necesidad de dicho Código y pidió al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que estudiara, en su próxima reunión, la posibilidad de emprender esta tarea.

Confirmación de la Presidencia del Comité

393. La Comisión, en virtud del Artículo IX. 10, confirmó que el Comité del Codex sobre productos cárnicos elaborados de reses y aves continuara bajo la Presidencia del Gobierno de Dinamarca.

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LA CARNE

394. La Comisión tuvo ante sí el informe de la 5ª reunión del citado Comité que fue presentado por el jefe de la delegación de Nueva Zelandia, el sr. G.H. Boyd, en nombre del Presidente del Comité.

395. El Sr. Boyd informó de que, en su quinta reunión, el CCMH había realizado amplios trabajos sobre los códigos siguientes:

- Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para la caza.
- Proyecto de Código Internacional de Prácticas para el dictamen ante- y post-mortem de animales de matanza y carnes.

396. El CCMH había considerado que en ambos casos se había alcanzado el máximo consenso por parte de los participantes y los gobiernos. Por ello, el Comité presentaba ambos códigos a la Comisión para su adopción en el Trámite 8; en cuanto al segundo de los dos códigos se había recomendado la omisión de los Trámites 6 y 7.

Examen en el Trámite 8 del proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para la Caza

397. La Comisión tomó nota de que el Código había sido examinado plenamente y enmendado notablemente durante la reunión.

398. Tomó nota asimismo de que la delegación de la República Federal de Alemania había propuesto una nueva enmienda, a saber, que en el párrafo 41, que trata de la Retención de Canales de Caza, la oración final diga así: "deberán reunirse todas las partes necesarias de la canal de caza para proceder al examen ulterior o a las pruebas de laboratorio que se estimen necesarias para llegar a una decisión final".

399. La Comisión estuvo de acuerdo con esta enmienda.

Estado del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Caza

400. La Comisión adoptó el Código en el Trámite 8 del Procedimiento.

Examen en el Trámite 5 (con la propuesta de omisión de los Trámites 6 y 7) del proyecto de Código Internacional de Prácticas para el Dictamen Ante- y Post-mortem de animales de matanza y carnes ("Código para el Dictamen")

401. El Sr. Boyd informó a la Comisión de que el citado Código, enmendado por el CCMH y que figuraba en ALINORM 83/32, Add. I y Apéndice II, Anexo I, había sido publicado con un poco de precipitación, a fin de poder presentar a la Comisión el texto acordado por el CCMH y también para dar a los gobiernos la oportunidad de plantear cuestiones en el presente período de sesiones.

402. La delegación de Tailandia aludió a sus observaciones escritas (ALINORM 83/41, Parte X) y confirmó su apoyo a la propuesta hecha por la delegación de Uruguay en la última reunión de que se enmendaran los párrafos 3.4 y 3.4.1 referentes a condiciones virales (fiebre aftosa) (véase ALINROM 83/32 Apéndice III y párrafo 118). A su juicio, estas propuestas se relacionaban con puntos técnicos importantes y, por esta razón, no había que adelantar el Código. La delegación de Brasil apoyó plenamente este punto de vista.

403. El observador de la CEE señaló que se combinaban en el Código disposiciones de salud pública y disposiciones de sanidad animal. Contenía también en el Apéndice III una primera página de recomendaciones sobre el modo de tratar los residuos en la carne y, como suplemento en las páginas siguientes, una lista de plaguicidas con los correspondientes límites máximos para residuos, cuando los había. A juicio del Observador, estas listas no eran actuales y no había que mantenerlas.

404. La Comisión tomó nota de que la lista en cuestión tenía por objeto únicamente ser un complemento informativo del Código.

405. La Comisión tomó nota asimismo de que, como consecuencia de debates precedentes, se había decidido constituir una consulta de expertos para examinar la cuestión de los residuos contaminantes en la carne (véase párrs. 156-162). En vista de ello, la Comisión acordó que no se necesitaba ya el Apéndice III, pues se obtendría de la consulta de expertos

información actualizada sobre estas cuestiones. Se acordó suprimir totalmente el Apéndice III.

406. El observador de la CEE, refiriéndose al Apéndice II, Dictamen final: Cuadros por enfermedades y defectos, expresó la opinión de que la combinación de condiciones de sanidad animal y factores de salud pública enumerados en los cuadros induciría a confusión y que, además, no se tenían plenamente en cuenta en otros códigos, como el Código Internacional Zoosanitario de la OIE.

407. Hablando en nombre de los diez Estados Miembros de la CEE, propuso que se suprimiera totalmente el Anexo.

408. La delegación de Noruega expresó la opinión de que el Apéndice II contenía información muy valiosa sobre salvaguardias tanto para la salud del consumidor como para la sanidad animal, y que era necesario tratar de ambos aspectos en este "Código para el Dictamen". La Delegación de Noruega se opuso a la supresión de los aspectos de sanidad animal.

409. Los representantes de la OMS y la FAO indicaron a la Comisión que consideraban el Apéndice II como la parte más esencial del documento. El representante de la OMS señaló además que la propuesta de la delegación de Uruguay se refería sólo a ocho condiciones patológicas en enfermedades vesiculares, y sugirió que podía dictaminarse sobre estas condiciones de sanidad animal de conformidad con el Código Internacional Zoosanitario (que aparece citado en el "Código para el Dictamen"). Señaló asimismo que la lista de agentes patógenos transmitidos por alimentos y zoonóticos había aumentado mucho durante el último decenio. La inspección post-mortem para estas zoonosis y el dictamen de la carne de animales infectados en general tiene gran importancia para la salud pública, aún en el caso de que algunas enfermedades animales no se consideren zoonóticas en el momento actual.

410. La delegación de Estados Unidos, apoyada por la delegación de Australia, opinó que el Código para el Dictamen era esencial en su totalidad y que el texto actual representaba el mejor compromiso internacional posible sobre un asunto muy importante. La delegación de Nueva Zelandia estuvo de acuerdo con esta opinión y recordó a la Comisión que el Código para el Dictamen no sólo había sido examinado por el CCMH, sino que había sido redactado por un grupo de trabajo de estados miembros, y estimó que la introducción de cambios drásticos en el texto, como resultado de observaciones verbales hechas en esta Comisión, tendría en esta fase avanzada un efecto extremadamente negativo en el valor del Código en cuanto tal.

411. La delegación de los Países Bajos afirmó que el Código, en su forma actual, presentaría dificultades con respecto a la inspección de la carne, por no haber participado en las reuniones del Comité especialistas en sanidad animal. Opinó que se necesitaban más observaciones escritas de los gobiernos para corregir posibles errores en las disposiciones de sanidad animal. Varias delegaciones compartieron esta opinión.

412. La Comisión tomó nota de la opinión del Asesor Jurídico de que la omisión de trámites podía justificarse solamente si hubiera necesidad urgente del Código, y que la retirada del Apéndice III eliminaba la necesidad de adelantar por estos motivos el Código al Trámite 8.

Estado del proyecto de Código Internacional de Prácticas para el dictamen ante- y post-mortem de animales de matanza y carnes

413. La Comisión decidió adelantar el Código al Trámite 6 del Procedimiento e invitó a que se hicieran observaciones por escrito, en relación con los aspectos de salud pública y sanidad animal del Código. Las opiniones de los gobiernos serían compiladas y analizadas por la Secretaría FAO/OMS y se presentarían al Comité Ejecutivo en su próxima reunión para que decidiera, como cuestión de política, si estaba justificado el nuevo examen del Código.

Aplazamiento sine die de las reuniones

414. La Comisión tomó nota de que el CCMH había decidido aplazar sus reuniones sine die y lo confirmó. Expresó su reconocimiento al Gobierno de Nueva Zelandia por los excelentes progresos conseguidos en temas muy complicados y por su generosidad al hospedar el Comité.

Confirmación de la Presidencia

415. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne continuara bajo la presidencia del Gobierno de Nueva Zelandia.

COMITE DEL CODEX SOBRE CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

416. La Comisión tuvo ante sí el informe de la tercera reunión del Comité (ALINORM 83/29) y un informe sobre asuntos que requerían acciones específicas de la Comisión, presentado en ALINORM 83/21.

417. El Dr. R.W. Weik, de la delegación de los Estados Unidos, presentó el citado informe en nombre del Sr. D.R. Galliart, Presidente del Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, e hizo una reseña de los trabajos realizados por el Comité en su tercera reunión.

Examen de proyectos de normas en el Trámite 8

Maíz

418. La Comisión tuvo ante sí la citada norma incluida en el Apéndice III y las propuestas de enmiendas y observaciones presentadas por escrito en el Trámite 8, contenidas en ALINORM 83/41-Parte V-Add.1 (República Dominicana, República Federal de Alemania, Polonia y Tailandia) y LIM. 5 (Francia).

419. El relator, Dr. R.W. Weik, señaló que la elaboración de la norma había sido transferida del Comité Coordinador para Africa a este Comité en el Trámite 6 y que el Comité había sostenido durante tres reuniones amplios debates para finalizar el texto de la misma. Señaló además que la citada norma había sido presentada a la Comisión en su 14° período de sesiones en el Trámite 8, pero había sido devuelta al Trámite 6. Por ello, el Comité había prestado especial atención a la necesidad de tener en cuenta otras observaciones adicionales.

420. Refiriéndose a las observaciones presentadas por escrito en el Trámite 8, el relator indicó que la mayoría de las cuestiones suscitadas habían sido examinadas ampliamente por el Comité, por lo que propuso que se adoptara la norma en el Trámite 8.

421. Varias delegaciones expresaron la opinión de que la norma, tal como figuraba en el Apéndice III, era incompleta, en cuanto que se había separado de ella la sección sobre Métodos de análisis y toma de muestras y, a su juicio, algunas disposiciones técnicas requerían un examen ulterior.

422. La delegación de la India señaló la necesidad de definir métodos apropiados, pues estaban vinculados estrechamente son los valores numéricos contenidos en la norma.

423. La delegación de Argentina, aunque subrayó la importancia de esta norma para los países consumidores de maíz, no pudo estar de acuerdo con algunas de las disposiciones de higiene, y reiteró las observaciones hechas por su país en la tercera reunión del Comité; subrayó también la necesidad de métodos de análisis apropiados.

424. Se indicó que anteriormente se habían incluido en la norma métodos apropiados. Sin embargo, su selección final se había encomendado a un grupo de trabajo compuesto por la AOAC, AIQC e ISO, que se reuniría en concomitancia con la cuarta reunión del Comité.

425. Por el momento, la Comisión decidió retener la Norma en el Trámite 8 en espera de ulteriores trabajos sobre varias disposiciones, tales como criterios de calidad e higiene y la aprobación de las disposiciones correspondientes por los comités de asuntos generales competentes.

426. El relator expresó su decepción por el hecho de que las observaciones y objeciones a la norma se presentaran en fase tan tardía e indicó que abrigaba ciertas dudas sobre si, en estas circunstancias, el Comité debería proseguir sus trabajos.

427. La Comisión instó a los Estados Miembros a que presentaran al Comité sus observaciones detalladas sobre la norma, facilitaran el asesoramiento necesario de expertos e hicieran todo lo posible por asistir a la próxima reunión del Comité, para contribuir a terminar el texto de una norma que la Comisión, en su anterior período de sesiones, había considerado muy importante.

Estado de la Norma para el Maíz

428. Por último, para que la Secretaría pudiera pedir más observaciones y el Comité examinara la norma en su próxima reunión, se devolvió el proyecto de norma para el maíz al Trámite 6, en lugar de retenerlo en el Trámite 8 como se había decidido al principio. La delegación de Tailandia instó al Comité a examinar también la repercusión económica de algunas disposiciones, por ejemplo, tamaño del grano.

Harina de trigo

429. Esta norma figuraba como Apéndice II y las propuestas de enmienda presentadas por escrito en el Trámite 8 y las observaciones aparecían en ALINORM 83/41-Parte V (CEE, Asociaciones de molineros de la CEE); ALINORM 83/41-Parte V, Add.1 (República Dominicana, Japón, Noruega, Polonia y Tailandia) y LIM.5 (Francia y Países Bajos).

430. El Dr. Weik, al presentar este tema, señaló que también esta norma había sido objeto de un examen completo. Indicó que las secciones sobre Higiene y Etiquetado habían sido examinadas ya por los comités competentes y se habían enmendado según las sugerencias hechas por ellos. El Dr. Weik informó al Comité que, con respecto a los métodos de análisis y toma de muestras, se había pedido asesoramiento a la reunión del CCMAS y tales secciones serían finalizadas por el Grupo de Trabajo mencionado en el párrafo 424. Recordó que la Comisión, en ocasiones anteriores, había adoptado normas en que no se habían finalizado todavía algunas disposiciones y que, especialmente en lo que respecta a la acidez de la grasa y el tamaño de partícula, se tardarían varios años en determinar la metodología apropiada.

431. El relator informó a la Comisión de que todas las observaciones presentadas por escrito habían sido examinadas ya por el Comité y propuso que, dada la importancia de la harina de trigo como alimento básico, se adoptara la norma en el Trámite 8.

432. La delegación de la India informó a la Comisión de que el Comité Coordinador para Asia había recomendado en su tercera reunión que este Comité no procediera demasiado rápidamente con esta norma, pues era incompleta (ALINORM 83/15, párrafo 50). El Presidente recordó a los presidentes de los comités que hay que tener en cuenta las observaciones escritas y que esto es especialmente importante si han sido presentadas por los comités coordinadores.

433. Varias delegaciones y el Observador de la CEE, en algunos casos confirmando sus observaciones escritas, declararon insistentemente que, a su juicio, la norma no estaba lista para ser adoptada en el Trámite 8 y se necesitaban más trabajos sobre acidez de la grasa y tamaño de partícula y sobre algunas disposiciones de aditivos alimentarios, contaminantes, higiene, valor nutritivo, ingredientes facultativos y métodos de análisis y toma de muestras.

434. Además de estas observaciones, dos delegaciones se refirieron también a la sección del Ambito de aplicación. La delegación de Portugal expresó el deseo de que se incluyeran disposiciones relacionadas con el uso a que se destina la harina (por ejemplo, panificación, pastelería). Se opuso, por otra parte, a que se permitiera utilizar fríjoles y soja para mejorar el contenido en proteínas, ya que tales ingredientes facultativos cambian las características de la harina. Esta última observación fue apoyada por la delegación de la India, que lamentó también que se hubiera excluido de la norma la harina de trigo "durum" que es un alimento muy importante en la India.

435. La delegación del Reino Unido aludió al Apéndice VIII que contenía la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios, que se había preparado para presentarla al CCFA. Señaló que el CCFA, en su 16ª reunión, había sostenido la opinión de que el documento reflejaba sólo la situación del Reino Unido y había ratificado sólo dos aditivos, sin dar una explicación satisfactoria de su decisión. La delegación del Reino Unido propuso que un grupo de trabajo examinara la sección sobre aditivos e informara a la próxima reunión del Comité. La Comisión recomendó al Comité que considerara esta propuesta.

Estado de la Norma para la Harina de trigo

436. La Comisión decidió devolver el proyecto de norma para la harina de trigo al Trámite 6 y pidió a la Secretaría que enviara una carta circular donde se recalcara fuertemente la necesidad de que se hicieran oportunamente observaciones completas y de que los países interesados estuvieran representados en la próxima reunión del Comité para permitir a éste terminar el texto de las secciones pendientes de la norma.

Examen de proyectos de normas en el Trámite 5

Harina integral de maíz (Apéndice IV), harina y sémolas de maíz sin germen (Apéndice V)

437. La República Dominicana y Polonia habían expresado por escrito su opinión de que debían elaborarse estas dos normas (ALINORM 83/41-Parte V, Add.1). La Comisión adoptó las citadas normas en el Trámite 5 y las adelantó al Trámite 6.

Otros asuntos planteados en la tercera reunión del Comité

Necesidad de preparar una norma del Codex para el arroz elaborado en relación con los programas de trabajos de la Comisión y de la ISO (párrafos 144-151)

438. Se comunicó a la Comisión que el Comité había decidido por el momento no preparar la norma para el arroz elaborado. En ALINORM 83/21 se daba como material de referencia un resumen de los debates sobre este tema sostenidos en la tercera reunión del Comité. Según se había solicitado, el Comité Ejecutivo había examinado en su 30ª reunión las decisiones del Comité, en especial, con vistas a evitar la duplicación de trabajos con otras organizaciones internacionales, en este caso la ISO.

439. Se informó a la Comisión acerca de las siguientes conclusiones del Comité Ejecutivo, el cual:

a) tomó nota con satisfacción de que en el caso del arroz elaborado no existía duplicación de trabajo entre la ISO y la Comisión;

b) estuvo de acuerdo en que la especificación de la ISO para el arroz se desarrollase de conformidad con la declaración de política de la ISO, reconocida por la Comisión, y que se informase en consecuencia a la Comisión;

c) recomendó que, en vista del formato y ámbito de aplicación diferentes de las especificaciones ISO y las normas Codex, la Comisión recomendara que la especificación ISO para el arroz, una vez finalizada: i) se enviase a todos los Estados Miembros de la Comisión solicitando observaciones; ii) se examinase, a la luz de esas observaciones, por los Comités Coordinadores Regionales; y iii) junto con las opiniones de los Comités Coordinadores, se sometiese al CC/CPL para una ulterior consideración de la necesidad de preparar una norma para el arroz elaborado, según el formato del Codex (ALINORM 83/4, párrafo 23).

440. La Comisión aprobó plenamente la conclusión del Comité Ejecutivo y, en particular, remitió a la Secretaría del Codex y a la ISO los asuntos expuestos en el Apartado c).

Norma del Codex para legumbres

441. Se comunicó a la Comisión que el Comité había aceptado la revisión de su mandato, a saber: elaborar normas y/o códigos de prácticas mundiales, según proceda, para los cereales, legumbres, leguminosas y sus productos.

442. Se comunicó también a la Comisión que el Comité había llegado a un acuerdo sobre una definición de legumbres, leguminosas y semillas oleaginosas de leguminosas, y había empezado los trabajos sobre una norma para las legumbres. Este proyecto de norma se había basado en el proyecto de recomendación de la CEPE para las legumbres y se había enviado para que se hicieran observaciones en el Trámite 3.

443. La Comisión expresó su reconocimiento a la CEPE por su cooperación en este campo y por su decisión de interrumpir sus trabajos en relación con su proyecto de recomendación hasta que se hubiera terminado la norma del Codex (véase también el párrafo 66).

444. El Observador de la AIQC expuso brevemente los trabajos que había realizado su Organización en el sector de la química de los cereales, incluyendo métodos de análisis. Señaló que científicos y técnicos de los principales países productores de cereales cooperaban con la AIQC, la cual, a su vez, mantenía contactos con otras organizaciones como la ISO y, recientemente, con el CC/CPL. El Observador de la AIQC reiteró el deseo de su organización de ofrecer conocimientos técnicos al Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas.

Confirmación de la Presidencia

445. El Dr. Weik repitió su preocupación sobre si valdría la pena utilizar el tiempo y los recursos del Comité para examinar una y otra vez normas como las del maíz y la harina

de trigo que no podían ganar la aceptación de la Comisión; sin embargo, indicó el deseo de EE.UU. de continuar hospedando el Comité.

446. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Cereales, legumbres y leguminosas continuara bajo la presidencia del Gobierno de los Estados Unidos.

COMITE DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y CHOCOLATE

447. La Comisión tuvo ante sí el informe de la 15ª reunión del Comité del Codex sobre Productos del cacao y chocolate (ALINORM 83/10). El Presidente del Comité, Dr. R. Matthey (Suiza), presentó el informe y señaló los progresos excelentes que se habían logrado en las tres normas que el Comité tenía ante sí, que se habían adelantado todas al Trámite 8 y ahora estaban ante la Comisión (véase ALINORM 83/10 Apéndices II, III y IV).

Proyecto de norma para cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta de prensado de cacao y polvillo de cacao (finos de cacao) para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate

448. El Dr. Matthey informó a la Comisión de que en su forma original el citado Proyecto de Norma había incluido el cacao en grano. En el décimo período de sesiones de la Comisión, se había devuelto la norma al Trámite 7 (véase ALINORM 74/44 párrs. 83-91), principalmente por no llegarse a un acuerdo sobre defectos y niveles de humedad. Esta parte de la Norma se basaba en la Ordenanza Modelo preparada por el Grupo de Estudio de la FAO sobre el cacao, cuyas normas recomendadas se habían incluido en el reglamento de comercialización de exportaciones de varios países productores primarios. En el curso de reuniones sucesivas del CCCPC habían resultado infructuosos los intentos repetidos de volver a convocar el Grupo de Estudio sobre el Cacao para examinar y enmendar la Ordenanza. Se supuso que en el futuro previsible no podría organizarse una reunión de este Grupo. Sin embargo, como el comercio del cacao en grano dependía en gran medida de los reglamentos de mercadeo de los países que intervienen en el comercio y de acuerdos privados entre compradores y vendedores, y como la Norma del Codex también contenía disposiciones para los productos semielaborados usados en la fabricación de productos terminados, se propuso al Comité una Norma corregida de la que se habían eliminado las disposiciones para el cacao en grano y, que después de un examen y algunas enmiendas, se presentaba ahora a la Comisión en el Trámite 8 (véase ALINORM 83/10 Apéndice II).

449. La delegación de la Costa de Marfil informó a la Comisión de las actividades y de la posición de su país en cuanto a la elaboración de ésta y de otras normas a través del CCCPC. La delegación señaló también las repercusiones beneficiosas de las normas del Codex tanto para los consumidores como para el comercio internacional. Estuvo de acuerdo en que el cacao en grano era un producto en bruto que ya estaba bien reglamentado en el comercio internacional y apoyó la adopción de la citada Norma en el Trámite 8. Apoyaron también la adopción de la Norma las delegaciones de Brasil, Camerún, Ecuador, Ghana, México y Nigeria y el Observador de la CEE.

450. La delegación del Reino Unido, aunque no se oponía a la adopción, opinaba que la norma era incompleta si no se incluían disposiciones para el cacao en grano.

451. La delegación de Tailandia expresó reservas en relación con los niveles de cobre y plomo en la sección de contaminantes.

Estado de la Norma

452. La Comisión decidió adoptar en el Trámite 8 del Procedimiento, la norma para cacao sin cáscara ni germen, torta de prensado de cacao y polvillo de cacao (finos de cacao) para uso en la fabricación de productos de chocolate.

Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma para el chocolate compuesto y relleno (ALINORM 83/10 Apéndice III)

453. El Dr. Matthey informó a la Comisión de que en la reunión del Comité se habían tratado los siguientes asuntos: el uso de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en el chocolate compuesto, enmienda de la norma para incluir productos revestidos, y la proporción del componente de chocolate expresado como peso total del producto acabado en los productos rellenos.

Uso de grasas vegetales

454. La Comisión tomó nota de los debates que habían tenido lugar al respecto (ALINORM 83/10, párrafos 61-69), y de que se habían propuesto dos textos para la descripción del chocolate compuesto, a saber, el texto actual de 2.1 que excluía las grasas a menos que estuvieran presentes en un ingrediente permitido, y un segundo texto de 2.1 que permitiría la adición de grasas vegetales hasta un máximo del 5 por ciento. Señaló también que los mismos amplios grupos de delegaciones apoyaban uno u otro texto. La delegación de Suecia, aludiendo al párrafo 62 de ALINORM 83/10, deseaba que se tuviera en cuenta que no se había mencionado a Suecia entre los que apoyaban la segunda versión de 2.1.

455. La delegación del Reino Unido, refiriéndose a sus observaciones escritas y a las enmiendas propuestas en ALINORM 83/4 Parte XI, y al párrafo 63 de ALINORM 83/10, señaló que el uso de grasas vegetales había aumentado notablemente mientras el Comité había estado examinando el asunto, y que una serie de países que en la actualidad no permitían dicho uso estaban examinando de nuevo la cuestión. Además, las disposiciones actuales excluirían a muchos productos que están ahora en el mercado, los cuales, según se estimaba, en la actualidad representan el 20-25 por ciento de la producción mundial de chocolate. Por esta razón la delegación propuso que se aceptaran sus enmiendas a las secciones 2.1, 3.1.2 y 7.1.1.1.

456. La delegación de Irlanda apoyó la propuesta del Reino Unido.

457. La delegación de Bélgica indicó que, aunque la legislación nacional no permitía el uso de grasas vegetales, opinaba que existían métodos analíticos que permitían ejercer un control estricto de la adición de grasas vegetales, y que con unas disposiciones de etiquetado adecuadas, podían aceptarse las grasas autorizadas por la legislación nacional.

458. La Comisión, después de debatir la cuestión, observó que la mayoría opinaba que las actuales disposiciones de 2.1 para el Chocolate compuesto constituían el mejor término medio posible, y decidió mantener el texto actual.

459. La Comisión indicó que la tecnología del uso de grasas vegetales estaba todavía en una fase de desarrollo y pidió a la Secretaría que tuviese bajo su constante observación la evolución de la situación.

Proporción de chocolate en el chocolate relleno

460. El Observador de la CEE reiteró su opinión expresada en la 15ª reunión del CCCPC (véase ALINORM 83/10, párrafo 76) de que el requisito del 40% para el componente de chocolate en el producto era demasiado elevado y que, según estaba autorizado por las Normas de la CEE, debería permitirse el límite más bajo del 25 por ciento.

461. La Comisión indicó, igualmente, que un Grupo de Trabajo había propuesto la introducción de enmiendas a la Norma para poder tener en cuenta las diferencias técnicas entre el revestimiento de un centro preparado y el relleno de una cáscara de chocolate.

462. La delegación de Austria aludió a su posición previamente manifestada, de que debía mantenerse el porcentaje más alto y que los otros productos deberían considerarse como productos de confitería. Después de debatir este asunto, la Comisión indicó que las posiciones de los delegados no habían cambiado sustancialmente desde los debates que se desarrollaron en el curso de la 15ª reunión del Comité. Señaló que la opinión predominante en la Comisión era que el texto, presentado en ALINORM 83/10, Apéndice III, debería adoptarse en el Trámite 8.

463. La delegación de Tailandia, aunque manifestó que estaba de acuerdo con la Norma acerca de los puntos que se habían debatido, expresó su reserva sobre los límites para el cobre y el plomo de la sección de contaminantes.

Estado de la Norma

464. La Comisión decidió mantener el texto, tal como figura en ALINORM 83/10, Apéndice III, y adoptar la Norma en el Trámite 8 del Procedimiento.

465. Las delegaciones de Bélgica, Dinamarca, Francia, Grecia, Irlanda, Países Bajos, el Reino Unido y el Observador de la CEE expresaron sus firmes reservas sobre esta decisión. La delegación de Irán declaró que su país no aceptaría una norma para chocolate relleno u otro tipo de chocolate en cuya composición se incluyera licor, whisky o cualquier otra bebida alcohólica.

Examen en el Trámite 8 del proyecto de Norma para chocolate blanco/dulce de manteca de cacao

466. El Dr. Matthey informó a la Comisión sobre el problema tratado anteriormente en el CCCPC en relación con el título del proyecto de norma.

467. La Comisión tomó nota de que, por decisión mayoritaria, en la 15ª reunión (véase ALINORM 83/10, párrafos 97 y 98) se había cambiado el título de "Proyecto de norma para manteca de cacao compuesta (dulce de manteca de cacao)" en "Proyecto de norma para chocolate blanco/dulce de manteca de cacao".

468. Varias delegaciones, especialmente de países productores, expresaron su objeción fundamental contra el nombre "chocolate blanco" para un producto que, a su juicio, no se ajusta a las disposiciones de la norma del Codex para el chocolate.

469. Otras delegaciones repitieron la argumentación de orden económico y basada en razones de nomenclatura y uso común, que justificaba la elaboración de una norma que incluyera el nombre "chocolate blanco" (véase ALINORM 81/10, párrafos 75-77).

470. La Comisión tomó nota de que, a juicio de los países productores, sería mejor volver al título y a las disposiciones de etiquetado propuestos en la 14ª reunión del Comité que eran, respectivamente, los siguientes:

Proyecto de norma para (manteca de cacao compuesta) (dulce de manteca de cacao)

7.1 Designación del producto

Los productos descritos en la Sección 2.1 y que cumplen los requisitos de la sección 3.1 de la norma, se denominarán (manteca de cacao compuesto) (dulce de manteca de cacao). Además, podrán usarse otras denominaciones posibles (por ejemplo, "chocolate blanco"), siempre que no induzcan a error o engaño al consumidor en el país en que se venda el producto.

471. La delegación de Estados Unidos propuso que se simplificara el citado texto eliminando, en el título y en la sección de etiquetado, las palabras "manteca de cacao compuesta".

472. Las delegaciones de los países productores repitieron su objeción fundamental contra la denominación "chocolate blanco", incluso como descripción alternativa en la sección de etiquetado.

473. La delegación del Reino Unido puso en duda que la descripción "dulce de manteca de cacao" fuera de uso común en cualquier país donde se consumen los productos regulados por la norma. A su juicio, era inaceptable la exclusión del término usado comúnmente "chocolate blanco".

Estado de la norma

474. Tras ulteriores debates, la Comisión tomó nota de que las opiniones estaban divididas por igual entre si mantener el título propuesto en la 14ª reunión o el acordado en la 15ª reunión. La Comisión acordó retener en el Trámite 8 del Procedimiento la norma propuesta en la 15ª reunión y continuar examinando el asunto en el 16º período de sesiones de la Comisión.

475. La delegación de Costa de Marfil expresó cierta preocupación por esta decisión y por las disposiciones de otras normas, como la relativa a la manteca de cacao. Subrayó que las materias primas de la industria del chocolate constituyen una preocupación primordial para los países productores, y las normas elaboradas por la Comisión del Codex Alimentarius deberían reflejar adecuadamente sus intereses.

476. La Comisión observó que se llegaba a un acuerdo sobre las disposiciones de las normas del Codex a través de un proceso progresivo de consulta con todos los gobiernos miembros de la Comisión, y que la decisión de la Comisión de retener el proyecto de norma en el Trámite 8 indicaba su intención de no adoptar normas que no tengan interés para nadie.

477. La Comisión aceptó la propuesta del Comité de aplazar sine die sus reuniones.

Confirmación de la Presidencia

478. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate continuara bajo la presidencia del Gobierno de Suiza.

COMITE DEL CODEX SOBRE PROTEINAS VEGETALES

479. La Comisión tuvo ante sí el informe de la segunda reunión del Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales, que fue presentado por el Presidente, Dr. N.W. Tape (Canadá), quien expuso los trabajos en curso.

Mandato

480. El Dr. Tape informó que se había adoptado el mandato del Comité con una modificación secundaria para aclarar los materiales que son fuentes de proteínas, consistente en sustituir la referencia a fuentes específicas con la frase "cualquier miembro del reino de las plantas".

481. El mandato revisado era ahora: "elaborar definiciones y normas mundiales para productos proteínicos vegetales derivados de cualquier miembro del reino de las plantas utilizado para el consumo humano, y elaborar directrices sobre la utilización de tales productos proteínicos vegetales en el sistema de suministro alimentario, sobre requisitos nutricionales e inocuidad, sobre etiquetado y sobre otros aspectos que puedan considerarse apropiados". El Comité afirmó también su competencia en las proteínas de célula única en virtud de su mandato.

482. La Comisión estuvo de acuerdo con el mandato modificado.

483. El Dr. Tape comunicó también a la Comisión que se habían tratado los temas siguientes:

- Medición de la calidad de las proteínas.
- Métodos cuantitativos para la diferenciación entre proteínas animales y vegetales.
- Toxicidad de lisino-alanina (LAL).

Directrices generales para la utilización de productos proteínicos vegetales (PPV) en alimentos

484. El Dr. Tape informó a la Comisión de que se habían examinado las Directrices generales en el Trámite 2 del Procedimiento.

485. Hubo un considerable debate que condujo al acuerdo de adelantar el documento (con modificaciones) al Trámite 3.

486. Además, se examinó el proyecto de Directrices para comprobar la inocuidad y calidad nutricional de las proteínas vegetales y hubo acuerdo general en mantenerlo como Anexo I a las citadas Directrices.

487. Se había nombrado un grupo de trabajo, presidido por el Reino Unido, para revisar el Anexo I y presentarlo al examen del Comité en su próxima reunión. Habían acordado participar en él Brasil, Canadá y Estados Unidos.

Proyectos de normas propuestos para Harinas proteínicas vegetales, Concentrados proteínicos vegetales y Aislados proteínicos vegetales

488. Tras un considerable debate sobre si debía haber una única norma o tres normas separadas para las tres categorías de productos en examen (harinas, concentrados y aislados), se acordó que:

i) hubiera una norma general para los productos proteínicos vegetales de todas las procedencias, incluida la soja (pero excluyendo las proteínas unicelulares);

ii) el borrador de norma única, que había sido preparado por la Delegación de Canadá serviría de base para la elaboración de la norma general. Se consideraría que el texto estaba en el Trámite 2;

iii) podía proceder a la elaboración de una norma específica amalgamada para productos proteínicos vegetales de soja, a condición de que se incorporaran las disposiciones de la norma general que fueran también aplicables a los productos proteínicos de soja, juntamente con las disposiciones específicas para estos productos;

iv) el Comité estudiaría la posibilidad de elaborar normas específicas para otros productos proteínicos vegetales.

489. Un grupo especial de trabajo creado durante la segunda reunión elaboró un proyecto de norma almagamada para productos proteínicos de soja, teniendo en cuenta las disposiciones del proyecto de norma general.

490. Tras el examen subsiguiente del proyecto de Norma general propuesto para productos proteínicos vegetales, se acordó enviarlo a los gobiernos para que hicieran observaciones en el Trámite 3. De igual forma, se examinaron y se decidió enviar a los gobiernos en el Trámite 3 los proyectos de normas propuestos para productos proteínicos de soja y gluten de trigo.

491. La delegación de Francia subrayó que era apropiado hacer referencia a los métodos de análisis normalizados por la ISO, cuando los hubiera, teniendo en cuenta los acuerdos entre la ISO y la Comisión del Codex Alimentarius.

Programa de trabajos futuros

492. La Comisión indicó que, en su próxima reunión, el Comité trataría los siguientes asuntos:

- Observaciones de los gobiernos sobre el informe que se había distribuido de nuevo del Grupo Especial de Trabajo sobre mediciones de la calidad de la proteína (CX/VP 82/3) (Canadá)
- Informe de las actividades en curso sobre métodos cuantitativos para diferenciación de proteínas vegetales y animales (Países Bajos)
- Revisión del Anexo, "Proyecto de directrices propuesto para comprobar la inocuidad y calidad nutricional de los productos proteínicos vegetales", al Proyecto Propuesto de Directrices Generales para la utilización de productos proteínicos vegetales (PPV) en alimentos. (Grupo de Trabajo: Coordinador Reino Unido, Brasil, Canadá, EE.UU.)
- Documento de referencia sobre proteínas de las patatas (Países Bajos)
- Documento de referencia y proyecto de norma propuesto para proteínas vegetales de legumbres (Grupo de Trabajo: Coordinador IPT e IC, Canadá, Francia)
- Proyecto de Directrices propuesto para la utilización de proteínas vegetales en alimentos - Trámite 4
- Proyecto de Norma general propuesto para PPV - Trámite 4
- Proyecto de Norma propuesto para proteínas de soja - Trámite 4
- Proyecto de Norma propuesto para el gluten - Trámite 4.

493. La Comisión expresó su satisfacción al Presidente del CCVP por los progresos realizados en la segunda reunión del Comité.

494. La Comisión estuvo de acuerdo con la recomendación del CCVP de adelantar al Trámite 3 del Procedimiento las Directrices generales para la utilización de Productos Proteínicos Vegetales (PPV) en alimentos y los Proyectos de Normas para productos proteínicos vegetales para proteínas de soja y para el gluten de trigo.

495. El Presidente del Comité recordó a la Comisión su anterior ofrecimiento a ayudar a los países en desarrollo con orientaciones y asesoramiento en asuntos como la tecnología de elaboración, la inocuidad y el valor nutritivo de proteínas vegetales indígenas. Hasta la fecha no se había hecho al Comité ninguna solicitud específica de esta ayuda. La delegación de Tailandia expresó su agradecimiento por este ofrecimiento de apoyo técnico e indicó que se pondría en contacto con el Comité de Proteínas Vegetales para obtener información y asesoramiento sobre tecnología de proteínas vegetales.

Confirmación de la presidencia

496. De conformidad con el Artículo IX.10, la Comisión confirmó que el Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales continuara bajo la Presidencia del Gobierno del Canadá.

COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES EN EL CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

497. El informe de la 20ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales en el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos (CX 5/70 - 20ª reunión), fue presentado por el Presidente del Comité, Dr. R.W. Weik de los EE.UU., quien esbozó las principales realizaciones de la 20ª reunión del Comité.

498. El Comité había iniciado la revisión de la Norma Nº A-2 sobre Productos de grasa de la leche, incluido el ghee, que tenía un considerable interés para determinados países en desarrollo.

499. El Comité no emprendió la elaboración de una norma sobre la leche de imitación y productos lácteos de imitación, pero había adoptado el texto revisado de la Decisión Nº 6 que trataba, en unos términos más generales, de los aspectos de composición, higiene y aditivos alimentarios de estos tipos de productos.

500. El Comité, respecto a la cuestión de los métodos de toma de muestras y métodos de análisis, había recibido un informe de los representantes de la FIL/ISO/AOAC sobre los trabajos realizados en este campo. El Dr. Weik indicó que el Comité había quedado impresionado por el excelente trabajo llevado a cabo por estas organizaciones en el campo del análisis y toma de muestras. El Comité se mostró satisfecho al observar que independientemente de la frecuencia de las reuniones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales en el Código de Principios referentes a la leche y a los productos lácteos, las tres organizaciones se reunirían anualmente para informar a la Secretaría del Codex acerca de los progresos realizados y reforzar la cooperación entre las organizaciones y el Comité de la leche.

501. El Comité había reconocido que había una serie de temas de trabajo (párr. 106 CX 5/70 - 20ª reunión) que todavía estaban pendientes, y había considerado necesario celebrar otra reunión para finalizar estos trabajos pendientes. El Comité había indicado que la reunión se celebrará en 1986, a reserva de su aprobación por la Comisión.

502. El Dr. Weik, al concluir la presentación del informe, expresó la esperanza de que se plublicara en breve la octava edición del Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos, incluidas las normas para el queso, y enmiendas a las normas, así como las aceptaciones, preferiblemente en el formato de hojas sueltas como en el Codex Alimentarius.

Cuestiones planteadas en el informe de la 20ª reunión del Comité

Directrices generales para el uso de proteínas de la leche en productos no lácteos

503. La Comisión tomó nota de la buena disposición del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales en el Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos para facilitar información, acerca del uso de las proteínas de la leche, a todos los Comité del Codex que deseasen incluir proteínas de la leche de cualquier tipo en los productos de interés para ellos y, si fuese necesario, elaborar unas directrices generales para este fin.

504. La Comisión acordó pedir a los Comités de Productos del Codex sus opiniones acerca de la necesidad de elaborar tales directrices, las cuales serían examinadas por el próximo período de sesiones de la Comisión.

Celebración de una futura reunión del Comité

505. Las delegaciones de Australia y Nueva Zelandia expresaron su opinión de que el Comité debería aplazar sine die sus reuniones en el período de sesiones en curso de la Comisión, y que los trabajos que quedaran por terminar se completaran a nivel de secretaría. La delegación de Nueva Zelandia recordó a las delegaciones la decisión adoptada en el 13º período de sesiones (1979) de la Comisión, de que el Comité aplazara sus reuniones después de su 20ª reunión (1982), una vez completados los trabajos urgentes que estuvieran sin terminar. La Comisión, habiendo tomado nota de que la Secretaría del Codex había previsto en el presupuesto del bienio 1986/87, una asignación para celebrar más de una reunión del Comité (párr. 108, CX 5/70-20ª reunión) para completar el examen de los restantes temas de trabajo, aprobó la celebración de una reunión del Comité de la Leche para 1986. Después de la reunión de 1986, se esperaba que el Comité de Expertos Gubernamentales en el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos aplazaría sine die sus reuniones.

COMITE DEL CODEX SOBRE SOPAS Y CALDOS

Proteínas vegetales hidrolizadas con ácido

506. La Comisión tuvo ante sí los documentos ALINORM 83/33 y Add. 1, en los que figuraban las observaciones sobre un proyecto de norma para proteínas vegetales hidrolizadas con ácido formuladas por Dinamarca, República Federal de Alemania, Francia, México, Polonia, Tailandia, el Reino Unido y los Países Bajos.

507. El Profesor Dr. E. Matthey, Presidente del Comité del Codex sobre Sopas y Caldos, introdujo los citados documentos. Recordó que la Comisión, en su 14º período de sesiones, no pudo decidir si existía una verdadera necesidad de elaborar dicha norma y, por tanto, decidió pedir nuevas observaciones a los gobiernos. Estas observaciones adicionales, que figuran en los citados documentos, indicaban, por regla general, que los gobiernos consideraban que ésta era una cuestión con baja prioridad. El Profesor Dr. E. Matthey manifestó que, de nuevo, las observaciones que se habían recibido no eran conclusivas. Sin embargo, repitió la oferta de Suiza para convocar de nuevo al Comité del Codex sobre Sopas y Caldos en el caso de que la Comisión decidiera elaborar una norma para las proteínas vegetales hidrolizadas con ácido.

508. La delegación de Canadá, aunque consideraba que este asunto era de baja prioridad, indicó también que podría recurrirse al Comité sobre Proteínas Vegetales para la elaboración de dicha norma.

509. La Comisión estuvo de acuerdo con el Presidente en que no debían iniciarse otros trabajos sobre el proyecto de norma para proteínas hidrolizadas con ácido, según se indicaba en el Apéndice 1 de ALINORM 83/33. La Comisión acordó igualmente que, si los Estados Miembros indicaban que tenían un interés especial por este asunto en un futuro período de sesiones, podría discutirse de nuevo el asunto en esa ocasión.

Confirmación de la presidencia

510. La Comisión confirmó, de conformidad con el Artículo IX.10, que el Comité del Codex sobre Sopas y Caldos continuara bajo la presidencia del Gobierno de Suiza. La Comisión tomó nota de que este Comité había aplazado sine die sus reuniones.

COMITE DEL CODEX SOBRE AZUCARES

511. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/27, que contenía un informe sobre los trabajos de elaboración de métodos de análisis para azúcares y límites para plomo, los dos asuntos que quedaron pendientes al aplazarse sine die las reuniones del Comité. Presentó el informe la Srta. M. Coales, actuando como relator por el Reino Unido.

512. En cuanto a los métodos de análisis, se había preparado un proyecto de documento en el que se examinaban los actuales métodos de análisis, que se enviaría en breve a la ISO y a la ICUMSA para obtener el visto bueno. Una vez obtenido éste, se pedirían observaciones de los gobiernos y se presentaría el texto final al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación.

513. En lo que respecta a los límites para plomo, atendiendo a la petición hecha por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en su 14ª reunión, la Secretaría del Reino Unido había pedido dos veces información a los gobiernos (CL 1981/24 y CL 1982/36), con vistas a reducir los límites que figuran actualmente en las normas. Los resultados de esta consulta habían sido examinados en la 16ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, el cual había decidido no recomendar ningún cambio, pero había pedido a la Secretaría que solicitara más información de los gobiernos sobre la viabilidad tecnológica de reducir los niveles actuales de plomo, con objeto de poder establecer un nivel máximo menor que 1 mg/kg. La Secretaría del Comité sobre Azúcares enviaría dicha petición en breve.

514. La delegación de la Argentina declaró que podía aceptar ahora una reducción a 0,5 mg/kg del nivel máximo de plomo en el azúcar blanco. La Comisión tomó nota de ello.

Confirmación de la Presidencia

515. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Azúcares continuara bajo la Presidencia del Gobierno del Reino Unido. Tomó nota de que las reuniones del Comité quedarían aplazadas sine die.

COMITE DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES

Confirmación de la Presidencia del Comité

516. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Principios Generales continuase bajo la Presidencia del Gobierno de Francia.

COMITE DEL CODEX SOBRE HIELOS COMESTIBLES

Confirmación de la Presidencia del Comité

517. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Hielos Comestibles continuase bajo la Presidencia del Gobierno de Suecia. Indicó que el Comité aplazaría sine die sus reuniones.

COMITE DEL CODEX SOBRE AGUAS MINERALES NATURALES

Confirmación de la Presidencia del Comité

518. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales continuase bajo la Presidencia del Gobierno de Suiza. Indicó que el Comité aplazaría sine die sus reuniones.

COMITE DEL CODEX SOBRE LA CARNE

Confirmación de la Presidencia del Comité

519. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre la Carne continuase bajo la Presidencia del Gobierno de la República Federal de Alemania. Indicó que el Comité aplazaría sine die sus reuniones.

CODIGO DE ETICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

i) Informe sobre la aplicación del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos

520. La Comisión tuvo ante sí los documentos ALINORM 83/38, Parte I y ALINORM 83/38, Parte I, Add. 1, que contenían informes sobre la aplicación del Código (Ref. CAC/RCP 20-1979) facilitados por los siguientes países: Argentina, Australia, Bélgica, Checoslovaquia, Chile, Chipre, Dinamarca, España, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Ghana, Malasia, Mauricio, México, Noruega, Nueva Zelandia, Portugal, República Federal de Alemania, Suiza, Tailandia, Venezuela y Yugoslavia.

521. La Comisión tomó nota de que la mayoría de los países que habían respondido habían declarado que el Código es un documento importante. La mayoría de los países habían indicado también que los principios establecidos en el Código se hallaban ya incorporados en gran medida en su legislación alimentaria nacional. Tales principios se reflejaban también en muchos casos en las prácticas consuetudinarias relacionadas con el comercio internacional de alimentos. La Comisión tomó nota asimismo de que varios países habían señalado el Código a la atención de la industria alimentaria, incluidos los distribuidores y exportadores de alimentos. Una serie de países habían traducido el Código a sus idiomas nacionales.

522. Se señalaron particularmente a la atención de la Comisión las observaciones de Argentina, que había declarado que no encontraba aceptable el Código porque parecía obligatorio en lugar de ser orientativo. La Secretaría señaló que el Código era ciertamente orientativo, pero que la traducción al español de la palabra "should" había surtido el efecto de que pareciera obligatorio. Se había traducido "should" por "deberá" y "deberán", en lugar de "debería" y "deberían". La Secretaría indicó que se publicaría un corrigendum referente a la versión española del Código. A la luz de esta explicación, la delegación de Argentina indicó que no tendría dificultad en encontrar generalmente aceptable el Código.

523. Las delegaciones de la India, Irlanda, Japón, Portugal y la URSS declararon que en general los principios establecidos en el Código de Etica estaban reflejados en su legislación alimentaria nacional. Portugal había propuesto varias enmiendas al Código de Etica. La Comisión decidió no emprender por el momento ninguna acción en relación con las enmiendas propuestas, en espera de que se examinaran las propuestas incluidas en el documento ALINORM 83/38, Parte II, para enmendar el Código de Etica.

ii) Propuestas de enmienda del Código

524. Se recordó a la Comisión que el Código de Etica para el comercio internacional de alimentos había sido adoptado por la Comisión en 1979 y que contenía una referencia al Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la leche materna que, a la sazón, estaban preparando la OMS y el UNICEF. El Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la leche materna fue aprobado por la Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 1981. El Comité Ejecutivo, en su 29ª reunión de 1982, examinó la relación existente entre el Código Internacional y el Código de Etica. Pidió a la Secretaría que

preparara un documento para poner en consonancia los dos Códigos en lo que respecta a la promoción e información concernientes a los productos que son objeto de ambos instrumentos. Esta propuesta aparece en el documento ALINORM 83/38, Parte II, que fue examinado por el Comité Ejecutivo en su 30ª reunión, durante la cual el Vicepresidente, Sr. Kimbrell, presentó otra propuesta de enmienda del párrafo 5.9 en los términos siguientes:

> "5.9 Los alimentos para lactantes, niños y otros grupos vulnerables deberían ajustarse a las normas preparadas por la Comisión del Codex Alimentarius".

La propuesta incluía la supresión del resto del párrafo 5.9. La OMS apoyó esta nueva propuesta, pero consideró que sería útil mantener el párrafo 5.9 b) del Código de Etica. El nuevo texto incorporaría la propuesta del Sr. Kimbrell, juntamente con el párrafo 5.9b) y sería el siguiente:

> "5.9 Los alimentos para lactantes, niños y otros grupos vulnerables deberían ajustarse a las normas preparadas por la Comisión del Codex Alimentarius. No deberían permitirse en forma alguna indicaciones que induzcan directa o indirectamente a la madre a no alimentar a su hijo con leche materna o que impliquen la idea de que los sucedáneos de la leche materna son superiores a la leche materna."

Tras un amplio debate que se halla expuesto en ALINORM 83/4, párrafos 6-16, el Comité Ejecutivo: (i) estuvo de acuerdo con la adición del nuevo párrafo (g) al Preámbulo del Código de Etica, cuyo texto es el siguiente:

> "(g) el Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la leche materna estipula principios para la protección y promoción de la alimentación del lactante con leche materna, lo que constituye un aspecto importante de la atención primaria de salud."

(ii) aceptó incluir una enmienda consiguiente en el párrafo 5.10(b) del Código de Etica, cuyo texto es el siguiente:

> "(b) la información relativa al valor nutritivo del alimento no debería inducir a error".

(iii) concluyó su debate estando de acuerdo en que, aún reconociendo la importancia de la alimentación con leche materna para el crecimiento y desarrollo sanos de los lactantes, no es necesario repetir en un código internacional lo que se ha afirmado ya en otro. El Comité Ejecutivo remitió la cuestión a la Comisión para su examen.

525. Durante el debate de este tema por la Comisión, las delegaciones de Suiza, Canadá, Nueva Zelandia, Estados Unidos, Tailandia e Iraq compartieron la opinión del Comité Ejecutivo de que no es necesario repetir en un código internacional lo que se afirma claramente en otro. Estas delegaciones, con la excepción de Tailandia, fueron partidarias de la propuesta hecha por el Vicepresidente Kimbrell al Comité Ejecutivo. Tailandia, por su parte, indicó que no tendría dificultad en aceptar cualquiera de las propuestas mencionadas en el precedente párrafo 523.

526. La delegación de la India, apoyada por las delegaciones de Irán y Túnez, consideró que el Código de Etica debería repetir los párrafos pertinentes del Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la leche materna, en particular el Artículo 5.1 referente a la publicidad y promoción, a fin de poder utilizar también el Código de Etica para promover y proteger la alimentación con leche materna. La delegación de la India consideró que éste es uno de los temas de salud pública más importante en los países en desarrollo. La India hubiera preferido el texto original propuesto por la Secretaría que figuraba en ALINORM 83/38 Parte II, pero insistió en la necesidad de disponer de más tiempo para estudiar las nuevas propuestas hechas por el Comité Ejecutivo.

527. Por ello, el Presidente propuso a la Comisión que se aplazara la decisión final sobre la enmienda del Código de Etica hasta el próximo período de sesiones, y se pidiera (i) a los gobiernos que presentaran observaciones escritas indicando su posición, y (ii) a los Comités Coordinadores Regionales que estudiaran el asunto en sus próximas reuniones. La Comisión estuvo de acuerdo con esta propuesta.

EXAMEN DE LA NECESIDAD DE ENMENDAR LA NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA

528. La Comisión tuvo ante sí los documentos ALINORM 83/40, más el Addendum 1, y el Documento de Sala LIM. 14, que contenían las opiniones de los gobiernos sobre la cuestión de si era necesario enmendar la norma del Codex para las aceitunas de mesa. La Comisión tuvo también ante sí un documento preparado por el COI donde se incluían detalles de las enmiendas propuestas (CODEX/COI/OT/Rev. 1).

529. Al presentar el tema, la Secretaría indicó que la cuestión que tenía que resolver la Comisión era si había necesidad o no de iniciar el procedimiento de enmienda de la Norma del Codex para las Aceitunas de mesa, a fin de armonizar la norma revisada del COI y la norma del Codex en lo que respecta a requisitos mínimos. El mecanismo efectivo para examinar la enmienda, en caso de que la Comisión decidiera que era necesario enmendar la norma del Codex, había sido acordado por la Comisión en su 14º período de sesiones (véase ALINORM 81/39, párrafo 534). El procedimiento previsto por la Comisión en su 14º período de sesiones era el de designar al COI como "otro organismo" apropiado para tratar las enmiendas en el Trámite 1 del Procedimiento para la elaboración de normas mundiales. La Comisión tomó nota de que el Comité Ejecutivo, en su 30ª reunión, había decidido dejar a la Comisión la cuestión de si había necesidad o no de iniciar el procedimiento para la enmienda de la Norma del Codex para las Aceitunas de mesa.

530. La delegación de EE.UU. indicó que no era partidaria de iniciar la enmienda de la citada norma y expresó el deseo de que se le informara sobre la medida en que se tenía intención de revisar la norma del Codex, ya que la norma del COI contenía descripciones de grados de calidad comercial. La delegación de Tailandia subrayó que la norma del Codex debería contener disposiciones para la seguridad del consumidor y la calidad mínima, y no debería ser una norma ni de los compradores ni de los productores, sino una norma internacional del Codex. La delegación Argentina expuso su desacuerdo con la enmienda propuesta por el COI, por las razones expuestas en ALINORM 83/40.

531. El Observador del COI comunicó a la Comisión que la necesidad de enmendar la norma anterior del COI, la cual estaba en consonancia con la norma del Codex en lo que respecta a los requisitos mínimos de calidad, había derivado de progresos recientes en los métodos de elaboración. Además, sólo unos pocos países habían aceptado la norma actual del Codex, lo que indicaba que no respondía plenamente a las necesidades de los países productores e importadores. El Observador del COI añadió que su organización haría, de acuerdo con los procedimientos del Codex, un estudio detallado de la norma del Codex que conduciría a una norma revisada que sería objeto de mayor aceptación por parte de los gobiernos.

532. La delegación de Túnez, apoyada por las delegaciones de Francia, España, Portugal, Argelia y el Observador de la CEE, se mostró partidaria de iniciar el procedimiento de enmienda en relación con la Norma del Codex para las Aceitunas de mesa.

533. La Comisión decidió que se necesitaba enmendar la Norma del Codex para las Aceitunas de mesa y, por tanto, autorizó a que se pusiese en marcha el procedimiento de enmienda. La delegación de EE.UU. se opuso a esta decisión. La Comisión confirmó que el trabajo de enmienda de la norma se encomendara al COI y designó a esta organización como "otro organismo" apropiado a tal efecto, en el Trámite 1 del procedimiento. Quedó entendido que se invitaría a todos los Estados Miembros a participar en las reuniones del COI en que se estudiaría este asunto. La Comisión deseó hacer hincapié también en que el objeto de la enmienda de la norma del Codex era armonizada con la norma del COI solamente en lo que respecta a los requisitos mínimos.

PARTE IX

TRABAJOS FUTUROS

Materiales de envasado para los alimentos

534. La delegación de Noruega manifestó que, en diversas ocasiones, se había planteado en la Comisión, sin que se hubiese tomado ninguna medida definitiva, la cuestión de la evaluación de los materiales de envasado y los riesgos para la salud procedentes de las sustancias químicas que se transfieren a los alimentos procedentes de los materiales de envasado.

535. Noruega consideraba que, debido a que diversos países estaban adoptando soluciones diferentes para este problema, y también debido a que las preocupaciones del consumidor se estaban planteando públicamente en grado creciente, era ahora muy importante que la Comisión del Codex Alimentarius examinara detenidamente esta situación.

536. La delegación de Noruega declaró que ya se habían hecho algunos trabajos en este campo y que había que prestar una atención limitada a alguna sustancia de interés en el

CCFA. Sin embargo, Noruega desearía proponer que se pidiera a la Secretaría del Codex que investigara las posibilidades de contratar a un consultor para examinar la situación, incluyendo los diversos enfoques adoptados hasta ahora: temas de salud, el trabajo ya hecho, y viabilidad de actividades del Codex.

537. La delegación de Noruega propuso que podría presentarse después un informe conciso en el próximo período de sesiones de la Comisión, con recomendaciones sobre las medidas adecuadas, y el trabajo que hubiera que hacer y por quién. La delegación de Noruega añadió que su país se había pronunciado siempre a favor de una acción internacional sobre los materiales de envasado, preferiblemente dentro del sistema del Codex.

538. Varias delegaciones apoyaron decididamente la propuesta de la delegación de Noruega. La delegación de Tailandia declaró que era importante que el examen o estudio que realizara un consultor debería abarcar todo, desde las latas hasta los envases flexibles. La delegación de Suiza afirmó que habría que prestar atención a la labor hecha en el Consejo de Europa en lo referente a materiales plásticos de envasado. La delegación del Reino Unido preguntó si sería del todo apropiado que este trabajo, que abarcaría latas, materiales plásticos de envasado, etc., lo tratara el Codex. En la respuesta se afirmó que la situación estaba completamente abierta en esta fase y que habría grandes oportunidades para tener un amplio debate sobre el tema cuando un consultor hubiera recogido todo el material. El Observador de la CEE indicó que se pondría a disposición de la Secretaría un ejemplar de las Directrices CEE sobre materiales de envasado.

539. La Comisión convino en que un consultor se encargara de preparar un informe sobre materiales de envasado para alimentos, de conformidad con las sugerencias de la delegación de Noruega (véase párr. 535-536). En el informe se debería también examinar la postura legislativa de los diversos países sobre el particular. Se convino en enviar el informe a los gobiernos para que hicieran observaciones con suficiente antelación antes del 16º período de sesiones de la Comisión. En dicho período de sesiones la Comisión debería estudiar el informe junto con las observaciones de los gobiernos.

FRECUENCIA DE LOS PERIODOS DE SESIONES DE LA COMISION

540. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/28. La Comisión tomó nota de que este documento lo había examinado el Comité Ejecutivo en su 30ª reunión (ALINORM 83/4, párrafos 46-48). La Comisión decidió que por una serie de razones prácticas se mantuviera la costumbre actual de celebrar períodos de sesiones cada 20-24 meses.

CALENDARIO PROVISIONAL DE LOS PERIODOS DE SESIONES DEL CODEX PARA 1984-1985

541. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 83/31. La delegación de los Estados Unidos de América indicó a la Comisión que la cuarta reunión del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas se celebraría del 24 al 28 de septiembre de 1984, a la que seguiría la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, que tendría lugar del 1º al 5 de octubre de 1984. La delegación de Cuba recordó que el Ministro Rodés (Cuba) había sido nombrado Coordinador para América Latina y que se había convertido en práctica establecida celebrar las reuniones de los Comités Coordinadores en el país del Coordinador. La delegación de Cuba indicó que se tenía intención de convocar la próxima (3ª) reunión del Comité Coordinador para América Latina en la Habana, a finales de marzo o en abril de 1984, y que se fijaría la fecha exacta en consulta con la Secretaría. Se tenía también intención de celebrar la cuarta reunión del Comité Coordinador en La Habana durante los primeros cuatro meses de 1985, en un momento adecuado que se fijaría con la Secretaría.

542. La delegación de Suiza informó a la Comisión de que la próxima reunión del Comité Coordinador para Europa se celebraría en Suiza probablemente del 11 al 18 de junio de 1984.

543. La Comisión tomó nota de que no haría falta que el Comité del Codex sobre Principios Generales se reuniera durante el bienio 1984/1985. La Comisión señaló también que el Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate no se reuniría durante el bienio, ya que sus reuniones se habían aplazado sine die.

Declaración de la delegación de México sobre la necesidad de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas tropicales y subtropicales

544. La delegación de México tuvo una intervención en relación con el tema 8 del programa, "Informe sobre la necesidad y viabilidad de elaborar normas del Codex para frutas y hortalizas frescas de particular interés para los países en desarrollo desde el punto de vista comercial" (ALINORM 83/7). Aunque la Comisión había concluido sus debates

sobre este tema, se acordó que la declaración de la delegación de México podía ser incluida en el informe. La delaración de la delegación de México fue la siguiente:

"A la luz del contenido del informe del Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, específicamente lo señalado en el documento ALINORM 83/29 - 30(e) - subíndice (ii), consideramos que: El punto al que nos referiremos tiene que ver también con el aplazamiento acordado por esta Comisión respecto al punto número 8 del programa; acuerdo que una vez analizado a la luz de las posturas expresadas por las diferentes delegaciones juzgamos desconcertante puesto que en principio hubo una opinión común a favor de la elaboración de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas por aquellos países en desarrollo que han sido tradicionalmente exportadores de estos productos.

Por otra parte los argumentos de oposición presentados, principalmente por los países desarrollados, se refirieron más a la mecánica adecuada para su elaboración que hacia la decisión misma de la necesidad de su elaboración, que consideramos un punto muy fino de la argumentación en ese momento y de primordial importancia para nosotros. Consideramos que ya que el asunto que se trata, como su nombre lo indica, se refiere a productos de particular interés para países en desarrollo, estamos convencidos de que la opinión de estos países debe registrar una particular consideración en la toma de las decisiones en este caso específico.

Señor Presidente, desconozco en este momento si en alguna forma puede reconsiderarse la postura acordada por esta distinguida Comisión; sin embargo, de no ser posible quisiéramos dejar asentado nuestro desconcierto sobre el particular, puesto que de acuerdo con los adelantos en este sentido por el Comité y con los objetivos de la Comisión en el sentido de promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias a nivel internacional, no sentimos que este trabajo deba aplazarse."

Declaración de la delegación de Nigeria

545. La delegación de Nigeria expresó su agradecimiento por el valioso trabajo realizado por la Comisión del Codex Alimentarius, especialmente para los países en desarrollo, que eran complementarios de los logros del objetivo de "Salud para todos en el año 2000". La delegación de Nigeria se refirió a las recomendaciones de la reciente reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en la Inocuidad de Alimentos, subrayando la importancia de la cooperación técnica en este campo de la inocuidad de los alimentos.

Declaración de la degelación de la República Popular de China

546. Con motivo de haber asistido por primera vez a un período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, la delegación de la República Popular de China hizo una declaración, que figura como Apéndice VII del presente informe.

OTROS ASUNTOS

Propuesta de enmienda del Artículo VI.3 del Reglamento de la Comisión

547. El Presidente recordó que esta cuestión se había planteado para su examen en las primeras sesiones de este período (véanse párrafos 101-103). El Presidente indicó que se le había notificado que el número de miembros de la Comisión asistentes al presente período de sesiones no era suficiente para constituir el quórum requerido. La Comisión, por tanto, decidió incluir el asunto en el programa de su próximo período de sesiones.

LIST OF PARTICIPANTS*
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN
PRESIDENT
PRESIDENTE

Prof. Dr. D. ECKERT
Ministerialdirigent
Federal Ministry of Youth, Family
and Health
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

MEMBERS OF THE COMMISSION
MEMBRES DE LA COMMISSION
MIEMBROS DE LA COMISION

AFGHANISTAN
AFGANISTAN

Baluchzadah M LATIF
Second Secretary
Embassy of Afghanistan
Via Nomentana 120
Rome, Italy

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

Ali ABDA
Sous-Directeur du Contrôle Sanitaire
12 Bd. Colonel Amironche
Alger, Algérie

Braham ROUABAN
Vétérinaire Inspecteur
28 rue Didouche
Fifel, Algérie

ARGENTINA
ARGENTINE

Ing. J. PIAZZI
Coord. Codex Alimentarius
Secretaría de Estado de Comercio y
Negociaciones Económicas Inter.
Avenida Julio A Roca 651, 5° piso
Buenos Aires, Argentina

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. W.J. PRYOR
Head, Public Health and Nutrition Branch
Bureau of Animal Health
Department of Primary Industry
Canberra, Australia

Dr. W.A. LANGSFORD
First Assistant Director-General
Public Health Division
Department of Health
Canberra, Australia

D.R. GREGORY
Counsellor (Agriculture)
Australian Embassy
Via Alessandria 215
00198 Rome, Italy

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. W. STEIGER
Oberrat, Bundesministerium für
Gesundheit und Unweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna, Austria

The heads of delegations are listed first; alternates, advisers and consultants are listed in alphabetical order.
Les chefs de délégation figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabetique.
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

AUSTRIA (Cont.d)

H. LAUBE
Ambassador and Permanent Representative
of Austria to FAO
Permanent Representation of Austria to FAO
Via dei Colli della Farnesina 78
00194 Rome, Italy

Dr. R. WILDNER
Elisabetstrasse No. 1
Vienna, Austria

Prof. Dr. H. WOIDICH
Coordinator for Europe
Lebensmittelversuchsanstalt
Blaasstrasse 29
A-1190 Vienna, Austria

BAHRAIN
BAHREIN

Dr. Abdulrahman O. MUSAIGER
Head, Nutrition Unit
Directorate of Public Health
PO Box 42
Manama, Bahrein

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

C. CREMER
Inspection des denrées alimentaires
Ministère de la Santé publique
Cité administrative de l'Etat
1010 Bruxelles, Belgique

T. BIEBAUT
Conseiller Adjoint
Ministère des Affaires Economiques
Industrie de l'Alimentation
Square de Meeûss 23
1040 Bruxelles, Belgique

M. FONDU
Centre de Recherches sur le droit de
l'alimentation
Institut d'Etudes européennes
Université de Bruxelles
Av. Fr. Rooseveld, Bruxelles
Belgique

BELGIUM (Cont.d)

G. VANDENBRANDE
Inspecteur du Commerce des Viandes
Vrijdagmarkt 11
8000 Brugge, Belgique

BOLIVIA
BOLIVIE

R. LIEBERS
Encargado de Negocios a.i.
Embajada de la República de Bolivia
Via Vittorio Veneto 54B
00187 Rome, Italy

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

A.F.M. DE FREITAS
Permanent Representative of Brazil to FAO
Piazza Navona 14
00186 Roma

L.F. BICK
Vice President
Brazilian Food Association
Avenida 9 de Julho 3452
São Paulo, Brazil

Dr. Al BRAGA DE MELO
Coordinator of Brazilian Codex
Alimentarius Committee
INMETRO/MIC
Pça Mauá 7/1204
Rio de Janeiro, Brazil

L.E. DE CARVALHO
Coordinator, National Food and Nutrition
Institute
Av. W 3 Norte Quadra 510 Bloco A
70000 Brasilia, Brazil

M. DE FREITAS ALMEIDA
Second Secretary
Embassy of Brazil
Piazza Navona 14
Rome, Italy

M. KILLNER
Technical Adviser
Brazilian Association of the Food
Industries
Av. 9 de Julho 3452
São Paulo, Brazil

BRAZIL (Cont.d)

E.A.M. PEREIRA
Secretario Inspeçao de Produto Animal
Ministerio de Agricultura
Esplanada ministerios, Ed. Annexo 4°
Brasilia, Brazil

O. SOLEDADE Jr.
Technical Adviser
CEPLAC
SAS Qudra 5 Lote 8 - Edf. CEPLAC
70.000 Brasilia, Brazil

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

M.B. MBOUNDJA
Directeur du Contrôle du Conditionnement
ONCPB
BP 378 Douala, Cameroun

A.G. NGONGI NAMANGA
Counsellor (Agriculture)
Cameroon Embassy
Corso Vittorio Emanuele 282
Rome, Italy

CANADA

B.L. SMITH
Chief, Food Regulatory Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Ottawa, Canada

J.A. DRUM
Industry Adviser
42 Overlea Blvd.
Toronto, Canada M4H1B8

R.H. McKAY
Chairman, Food Labelling Committee
Director, Consumer Products
Consumer & Corp. Affairs Canada
Place du Portage, Phase I
Hull, PQ Canada K1A OC9

J.L. MERCER
Head, International and Interagency Liaison
Food Regulatory Affairs Division
Health Protection Branch
Health and Welfare, Canada

C.J. RANDALL
Associate Director
Food Technology, L & P Division
FP & I Branch, Agriculture Canada
2255 Carling Ave., R508 Halldon House
Ottawa, Canada

N. TAPE
North American Representative
Director, Food Research Institute
Agriculture,
Canada

CENTRAL AFRICAN REPUBLIC
REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE
REPUBLICA CENTROAFRICANA

C. KELLO
Chargé d'Affaires a.i.
Représentation permanente de la République centrafricaine auprès de la FAO
Via Appia Nuova 41
00183 Rome, Italy

L. SAO
Attaché Administratif
Représentation permanente de la République centrafricaine auprès de la FAO
Via Appia Nuova 41
00183 Rome, Italy

CUBA

R. DARIAS RODES
Ministro, Comité Estatal de Normalización
Eguido y Apodaca
Habana, Cuba

J. ACOSTA ALEMAÑY
Jefe Dpto. Organismos Internacionales
Comité Estatal de Normalización
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
Habana, Cuba

M. BLANCO
Director de Normalización
Ministerio Industria Pesquera
Ens. Potes y Atares
Habana, Cuba

Dr. A. CASTRO DOMINGUEZ
Funcionario, Ministerio de Salud Publica
Calle 23 y N. Vedado 4
Habana, Cuba

G. LAHENS ESPINOSA
Jefe Dpto. Independiente de Normali
Metrología y Control de la Calidad
Ministerio del Comercio Exterior
Infanta Nr. 16 esquina 23
Vedado, Habana, Cuba

M. LINARES FONTS
Jefe Departamento Normalización
Ministerio Industria Pesquera
Ensenada de Potes y Atares
Habana, Cuba

J.A. MUÑIZ DELGADO
Director, Normalización, Metrología y Control de la Calidad
Ministerio de la Industria Alimenticia
Calle Polar y Línea, Cerro,
Habana, Cuba

J.A. PUERTA QUIROGA
Director Relaciones Internacionales
Comité Estatal de Normalización
Egido y Apodaca
Habana, Cuba

D. RODRIGUEZ PEREZ
Funcionario
Ministerio Relaciones Exteriores
Habana, Cuba

A. MARRERO T.
Funcionario, Dirección Alimentos
Comité Estatal de Normalización
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
Habana, Cuba

CZECHOSLOVAKIA
TCHECHOSLOVAQUIE
CHECOSLAVAQUIA

O. ZÀLABSKÝ
Executive Officer
Federal Ministry of Agriculture and Food
Tesnov 65
Prague 1, Czechoslovakia

J. SCHWARZ
Permanent Representative of the
Czechoslovak Socialist Republic
Via dei Colli della Farnesina 144
Rome, Italy

DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA
REPUBLIQUE POPULAIRE DEMOCRATIQUE DE COREE
REPUBLICA POPULAR DEMOCRATICA DE COREA

PAK SI GU
Chief of Foodstuffs Institute
Tae Sung
PO Box 901, Pyongyang D.P.R. of Korea

CHOI RI MIN
Researcher, Foodstuffs Institute
PO Box 901, Pyongyang, D.P.R. of Korea

HAN IL NAM
Researcher, Foodstuffs Institute
PO Box 901, Pyongyang, D.P.R. of Korea

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. JENSEN
Director, Fish Inspection Service
Ministry of Fisheries
Dr. Tvaerga de 21
PO Box 2111
DK-1014 Copenhagen K, Denmark

Ms. A. BRINCKER
Chairman Codex Committee on Processed Meat & Poultry Products
Assistant Director (Legislation)
Danish Meat Products Laboratory
Ministry of Agriculture
Howitzvej 13
DK-2000 Copenhagen, Denmark

K. HAANING
Senior Veterinary Officer
Postbox 93
DK-4100 Ringsted, Denmark

Ms. U. HANSEN
Scientific Officer
National Food Insitute
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg, Denmark

Ms. B. RASMUSSEN
Food Scientist
Danish Meat Products Laboratory
Ministry of Agriculture
Howitzvej 13
DK-2000 Copenhagen, Denmark

Ms. H.B. THOMSEN
Principal, State Quality Control for Dairy Products and Eggs etc.
Sankt Annae Plads 3
DK 1250 Copenhagen, Denmark

Ms. B.V. AKEROE
Food Technologist
Federation of Danish Industries
H.C. Andersens Boulevard 18
DK-1596 Copenhagen, Denmark

N. BORRE
Director, National Food Institute
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg, Denmark

Ms. A. BUSK-JENSEN
Food Technologist
Federation of Danish Industries
H.C. Andersens Boulevard 18
DK-1596 Copenhagen, Denmark

H. FEILBERG
Senior Principal
Ministry of Agriculture
DK-1219 Copenhagen V, Denmark

J. FREDSTED
Head of Office
National Food Institute
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg, Denmark

J. REECKMANN
Legal Adviser
Federation of Danish Industries
H.C. Andersens Boulevard 18
DK-1596 Copenhagen V, Denmark

ECUADOR
EQUATEUR

E.A. VILLARREAL
Ministro Consejero Comercial
Representante Permanente ante la FAO
Via G. Arezzo 14
00198 Rome, Italy

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Y.A. HAMDI
Agricultural Counsellor
Alternate Permanent Representative to FAO
Embassy of Egypt
Via Salaria 267,
00199 Rome, Italy

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

K. SALMINEN
Head of Food Division
National Board of Trade and Consumer Interests
PO Box 9
00531 Helsinki 53,Finland

Ms. K. DUFHOLM
Director of Department
National Board of Trade and Consumer Interests
PO Box 9
00531 Helsinki 53, Finland

Ms. A.L. KOSKINEN
Chief Inspector
Ministry of Trade and Industry
Aleksanterink 10
00170 Helsinki 17, Finland

P. PAKKALA
Chief Inspector,National Board of Health
Haapaniemenkatu 3-5
0053 Helsinki 53, Finland

E. PETAJA
Board of Customs
PO Box 512
00101 Helsinki 10, Finland

O. SORVETTULA
Veterinary Inspector
Ministry of Agriculture and Forestry
Veterinary Dept.
Vuorikatu 16A
Helsinki 10, Finland

FRANCE
FRANCIA

R. TINLOT
Inspecteur général
Adjoint au Directeur de la Consommation et de la Répression des Fraudes
13 rue Saint Georges
75009 Paris, France

M. ADROIT
Chef, Service Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire
Ministère de l'Agriculture
44/46 Boulevard de Grenelle
75015 Paris, France

P. ALRIC
Direction de la Consommation et de la Répression des Fraudes
13 rue St. Georges
75009 Paris, France

J.J. ARBOWA
Représentant, Syndicat de la Datte MICASAR
3 Boulevard Villecroze
Marseille 13014, France

Mme. N. BECARUD
Directeur Scientifique
Association Nationale des Industries Agro-alimentaires (ANIA)
52 rue du Faubourg St. Honoré
75008, Paris, France

P. BLANCHON
17 Quai Prés. Paul Doumer
92411 Courbevoie, France

Mme. M.C. HELOIRE
Sécretaire Générale du Comité National du Codex Alimentarius
Direction de la Consommation et de la Répression des Fraudes
44 Boulevard de Grenelle
75015 Paris, France

G. JUMEL
Ingénieur chimiste, ANIA
57 rue du Faubourg St. Honoré
75008 Paris, France

Mme. A. LOCH
Service législation
GBF, 6 rue E. Maillant
91201 Alhia.mons., France

FRANCE (Cont.d)

J.P. MARESCHI
Directeur Relations scientifiques et administratives
7 rue de Téhéran
75008 Paris, France

C. MONNIER
Conseiller Comité français (Bouillons et Potages)
SPM 379 Av. du Général de Gaulle
92142 Clarmart, France

E. NOUAT
AFNOR Tour Europe cedex 7
92080 Paris la Defense, France

P. PABST
Développement Lesieur
122 Avenue Leclerc
F 92 Boulogne, France

P. PAILLON
Président, Syndicat National des Industries Aromatiques
20 Bld St. Pierre
43200 Yssingeaux, France

T. SADAT
Expert, CGR. Mev.
Rue de la Minière, BUC
France

M. SERRAND
Syndicat des Fabricants de produits surgelés
3 rue de Logelbach
Paris 17e, France

G. THOMAS
Chambre Syndicale de la Conserve
3 rue de Logelbach
75017 Paris, France

P.M. VINCENT
Food Legislative Manager
Société Roquette Frères
F-62136 Lestrem, France

GABON

E. AKOGUE-MBA
Directeur de l'Inspection de la Police Phytosanitaire
BP 551 Libreville, Rép. Gabonaise

G. MBOUROU
Sécrétaire général adjoint de la Commission nationale de la FAO
BP 552 Libreville, Rép. Gabonaise

GABON (Cont.d)

T. MINKOUÉ
Représentant permanent du Gabon auprès de la FAO
Via Gosenza 7
00181 Rome, Italy

Dr. P. OBIANG NDONG
Directeur de l'Elévage de des Industries Animales
BP 136 Libreville, Gabon

GERMANY, FED. REP. of
ALLEMAGNE, REP. FED. d'
ALEMANIA, REP. FED. de

Dr. W. HÖLZEL
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend, Familie und Gesundheit
D-53 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

Dr. H. DREWS
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend, Familie und Gesundheit
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

F. FREDE
Geschäftsführer des Bundesverbandes der diätetischen Lebensmittelindustrie
Kelkheimerstrasse 10
638 BAD Homburg, Fed. Rep. of Germany

M. HORST
General Secretary
Bund für Lebensmittelrecht
Godesberger Allee 157
53 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

C.H. KRIEGE
Ministerialrat
Bundesministerium für Ernährung Landwirtschaft und Forsten
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

Dr. H. MURAU
Bundesverband der Deutschen Feinkostindustrie e.V.
ReuterstraBe 151.
D-5200 Bonn 1. Fed. Rep. of Germany

Dr. F. RASCHKE
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend, Familie und Gesundheit
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

Dr. W. SCHULTHEISS
Geschäftsführer
Bundesverband der Hersteller von löslichem Kaffee
Schlosstrasse 5
D-6146 Alsbach-Hähnlein 1, Fed. Rep. of Germany

GHANA

Dr. L. TWUM-DANSO
Director (Head of Delegation)
Ghana Standards Board
PO Box M 245
Accra, Ghana

Dr. A.A. OWUSU
Director
Astek Laboratories
PO Box 4710
Accra, Ghana

I. VAN DER PUIJE
Cocoa Processing Company
PO Box 218
Takiradi, Ghana

GREECE
GRECE
GRECIA

Ms. A. LAGANOPOULOS
Directrice
Laboratoire général de Chimie de l'Etat
Ministry of Finance
Athens, Greece

C. APOSTOLOPOULOS
Chemist, Ministry of Commerce
Pl. Coningos
Athens, Greece

Ms. A. ASSIMAKOPOULOU
Laboratoire général de Chimie de l'Etat
Ministry of Finance
Athens, Greece

N. PAPACONSTANTINOU
Agronomist
Ippokratous 3-5
Athens, Greece

Dr. V. PATTAKOU
Chemist, Cereal Technologist
Ministry of Agriculture Cereals Institute
Thessaloniki, Greece

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. K. SUTÖ
President of the Hungarian National
Committee of CAC
Üllöi u. 25
Budapest IX, Hungary

HUNGARY (Cont. d)

J. MAROSJ
Technical Director
Agriculture and Food Industries Department
Hungarian Office for Standardization
Üllöi u. 25
1022 Budapest, Hungary

Dr. I. NAGY
Head of Department
Administrative and Legal Dept.
Ministry of Agriculture and Food
Kossuth L. Tér. 9-11
H-1055 Budapest, Hungary

Dr. J. SZILAGYI
Head of Department
MERT Quality Control Ltd.
Guszev u. 14
Budapest, Hungary

S. VASS
Head of International Relations Department
of Hungarian Office for Standards
Üllöi u. 25
Budapest IX, Hungary

INDIA
INDE

S.V. SUBRAMANYAN
Joint Secretary
Ministry of Health and Family Welfare
New Delhi, India

A.P. BANERJI
Director General
Indian Standards Institution
New Delhi, India

M. BHATIA
Director (F. & V.P.)
Ministry of Food and Civil Supplies
Department of Food
Krishi Bhawan
New Delhi 110001, India

D.S. CHADHA
Assistant Director General (PFA) and
Secretary, Central Committee for Food
Standards, and
Liaison Officer, National Codex (Food
Products) Committee
Ministry of Health and Family Welfare
Nirman Bhawan
New Delhi, India

INDIA (Cont.d)

D. MAJUMDAR
Director (Inspection and Quality Control)
Ministry of Commerce
New Delhi, India

Tripathi SUM
Joint Secretary
Department of Civil Supplies
Shashtri Bhawan
New Delhi, India

IRAN

Dr. S.E. HASHEMY-TONKABONY
Head, Medicolegal Laboratory of Tehran
Medicolegal Centre
Tehran, Islamic Republic of Iran

Ms. P.A. MIRANIC
Food Microbiologist, Dept. of Microbiology
Institute of Standard and Industrial
Research of Iran (ISIRI)
PO Box 2937
Tehran, Islamic Republic of Iran

IRAQ

Dr. A.A.M. HASAN
Assistant Professor
Department of Food Science
College of Agriculture
Abu Ghraib, Iraq

Dr. K.Y. MASOUD
Iraqui Dates Organization
Baghdad, Iraq

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

T.M. O'TOOLE
Food Scientist
Department of Agriculture
Kildare Street
Dublin 2, Ireland

T. McMAHON
Assistant Principal
Department of Industry and Energy
Kildare Street
Dublin 2, Ireland

S.P. O'CONNOR
Senior Superintending Veterinary Inspector
Floor 2C, Agriculture House
Kildare St., Dublin, Ireland

ITALY
ITALIE
ITALIA

U. PELLEGRINO
Consigliere Ministeriale per l'Igiene degli
Alimenti
Ministero della Sanità
Piazzale Marconi 25
00144, Rome,Italy

Ms. F. ADINOLFI
Primo Dirigente
Ministero Agricoltura
Dir. Gen. Produzione Agricola Div. VI
Via XX Settembre 20
00187 Rome, Italy

D. BARALDI
Head, Lab. Technology Management
ENEA CASACCIA ROMA
Via Anguillarese Km 1.300
Rome, Italy 00060

Dr. V. BARBABELLA
Primo Dirigente
Ministero della Sanità
Piazza Marconi 20
00144 Rome, Italy

Maria Sandra BELLISAI
Medico Superiore
Direzione Generale Igiene Alimenti e
Nutrizione
Ministero della Sanità
Piazza Marconi 25
00144 Rome, Italy

C. CALVANI
Segretario Comitato Nazionale Italiano per il
Codex Alimentarius
Via Sallustiana 10
00187 Rome, Italy

D.ssa E. CARNOVALE
Researcher
Istituto Nazionale della Nutrizione
Via Ardeatina 546
00179 Rome, Italy

M. CRUDELI
Capo Chimico
Ministero della Sanità
Piazza Marconi 25
00144 Rome, Italy

R. CUBADDA
Head of Laboratory
Istituto Nazionale della Nutrizione
Via Ardeatina 546
00179 Rome, Italy

ITALY (Cont.d)

Prof. G. DAL MONTE
Ministero Agricoltura e Foreste
Via Sallustiana 10
00187 Rome, Italy

Prof. G. DE FELIP
Dirigente Ricerca
Istituto Superiore Sanità
Viale Regina Elena 299
00161 Rome, Italy

Dr. G. DE GIOVANNI
Ispettore Capo
Ministero dell'Industria
Via Molise 2
00187 Rome, Italy

Prof. G. FABRIANI
Past Director
Istituto Nazionale della Nutrizione
Via dei Monti di Pietralata 238
00157 Rome, Italy

Prof.ssa A. FRATONI
Researcher
Istituto Nazionale della Nutrizione
Via A. Gallonio 9
00161 Rome, Italy

Dr.ssa Valeria GASPERI
Conf. Commercio
Piazza Belli 2
Rome, Italy

A. GAUDIANO
Dirigente di Ricerca
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
00161 Rome, Italy

P. GIANNESSI
Ministero Agricoltura
Via XX Settembre
Rome, Italy 00187

G. GIANNI
Comitato Italiano del Codex
c/o IIAS
Via Senato 7
20121 Milano, Italy

Dr. G. GIORDANO
Dirigente Veterinario di Stato
Direzione Generale Igiene Alimenti
Ministero della Sanità
Piazza Marconi 25
00144 Rome, Italy

ITALY (Cont.d)

L. LESTINI
Comitato Codex Italiano
Via Sallustiana 10
Rome, Italy

Ms. Claudia LINTAS
Research Chemist
Istituto Nazionale della Nutrizione
Via Ardeatina 546
Rome, Italy

Dr. G. LUFT
Scientific Adviser
Via E. Pagliano 37
Milano, Italy

P. MAINOLFI
Capo Servizio Fitopatologico Italiano
Ministero Agricoltura
Via XX Settembre 20
Rome, Italy 00187

Ms. Raffaella MARONCELLI
Direttore Federalimentare
Confindustria
Viale Astronomia 30,
Rome, Italy

Prof. R. MONACELLI
Director, Food Laboratory
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
00161 Rome, Italy

B. ORLANDI
Funzionario C.N.C.D.
Via XXIV Maggio 43
Rome, Italy 00187

Prof. A. PALLIOLA
Dirigente di Ricerca
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
00161 Rome, Italy

D.ssa M.A. PERINELLI
Monopoli di Stato
Via della Luce 34 a/bis
Rome, Italy 00153

G. PISANO
Ministero Agricoltura
Via XX Settembre
Rome, Italy 00187

G. PORCELLI
Clinico Capo
Ministero della Sanità
Rome, Italy 00144

ITALY (Cont.d)

C. PUCCI
Ispettore Superiore dell'Isp. Tecn. Industria
Ministero Industria Comm. Art.
Direzione Generale Produzione Industriale
Divisione X
Via Molise 2
00187 Rome, Italy

G. QUAGLIA
Istituto Nazionale Nutrizione
Via Ardeatina 546
Rome, Italy

E. QUATTRUCCI
Istituto Nazionale Nutrizione
Via Ardeatina 546
Rome, Italy 00179

Prof. P. SAVI
Ministero della Pubblica Istruzione
Università di Parma
Italy

Ms. N. SIMASI
Comitato Nazionale Italiano Codex
Alimentarius (Olii e grassi)
IRVAM, Via Castelfidardo 43
Rome, Italy 00185

Prof.ssa M.A. SPADONI
Dirigente Ricerca
Istituto Nazionale della Nutrizione
Via Ardeatina 546
00179 Rome, Italy

L. URBANELLI
Dirigente Superiore Veterinario
Direzione Generale Igiene, Alimenti e
Nutrizione
Ministero della Sanità
Piazza Marconi 25
00144 Rome, Italy

I. ZAFFINO
Direzione Generale Igiene Alimenti e
Nutrizione
Ministero della Sanità
Piazza Marconi 25
00144 Rome, Italy

F. ZANASI
1° Ricercatore
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
00161 Rome, Italy

IVORY COAST
COTE D'IVOIRE
COSTA DE MARFIL

Boniface N. BRITTO
Directeur Technique
Caisse de Stabilisation
BP V132 Abidjan, Côte d'Ivoire

Dr. Bi Dje BOUALGU
Chef. Service de Nutrition
Institut National de la Santé Publique
BP 72, Abidjan 08, Côte d'Ivoire

JAPAN
JAPON

T. TAMAKI
Director
Food Sanitation Division
Environmental Bureau
Ministry of Health and Welfare
Tokyo, Japan

S. GOTO
Alternate Permanent Representative of Japan
to FAO
Rome, Italy

K. HACHISU
Director
Consumers Economic Division
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo, Japan

H. NAKAGAWA
Alternate Permanent Representative of Japan
to FAO
c/o Ambasciata del Giappone
Via Quintino Sella 60
Rome, Italy

M. KONISHI
Technical Adviser
Japan Food Additives Association
c/o Shokuhin Eisei Centre
Jingu-Maz 2-6-1
Shibuya-Ku, Tokyo 150,
Japan

KENYA

Dr. N.M. MASAI
Chief Public Health Officer
Ministry of Health
PO Box 30016
Nairobi, Kenya

P.M. AMUKOA
Alternate Permanent Representative to FAO
Kenya Mission to FAO
Via del Circo Massimo 9
00153 Rome, Italy

KOREA, REP. OF
COREE, REP. DE
COREA, REP. DE

Chang Kee LEE
Director General of Drug and Food Affairs
Ministry of Health and Social Affairs
Seoul, Republic of Korea

Kwang-Hee KIM
Agricultural Attaché
Embassy of the Republic of Korea
Via Barnaba Oriani 30
00197 Rome, Italy

Kang-Choo LEE
Director
Food Sanitation Division
Ministry of Health and Social Affairs
Seoul, Republic of Korea

LIBERIA

S. PRINCE PORTE
First Secretary and Consul
Liberian Embassy
Via Bruno Buozzi 64
00197 Rome, Italy

D.D. BALLAYAN Jr.
Agricultural Attaché and Alternate
Permanent Representative to FAO
Embassy of Liberia
Via Bruno Buozzi 64
00197 Rome, Italy

MEXICO
MEXIQUE

F.D. DIAZ LOMBARDO
Insurgentes Sur 3696-c
Mexico D.F., Mexico

Ms. A.M. CARRERA RODRIGUEZ
Jefe del Laboratorio de Leche Industrializada
CONASUPO
Mexico

R. GONZALEZ
Subdirector General de Normalización
Puente de Tecamachalco No. 6
Tecamachalco
Estado de Mexico, Mexico

R. GUADARRAMA-SISTOS
Primer Secretario
Representación Permanente de Mexico ante FAO
Viale Pasteur 60/8
Rome, Italy

E.R. MENDEZ Jr.
Asesor
Dirección Gral de Normas
Secretaría de Comercio
Mexico

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

P. BERBEN
Chief Health Inspector
Ministry of Welfare, Health and Culture
226 AK Leidschendam
PO Box 439
Netherlands

A. FEBERWEE
Chairman Codex Committee on Food Additives
Ministry of Agriculture
Nutrition and Quality Affairs Services
Bezuidenhoutseweg 73, PO Box 20401
2500 EK The Hague, The Netherlands

O.C. KNOTTNERUS
Central Commodity Board on Arable Products
PB 29739, The Hague
The Netherlands

Dr. J.J.L. MEES
Scientific Adviser
UNILEVER
PO Box 760
3000 DK Rotterdam,
The Netherlands

A.E. PENNING
Council of Food and Drink Industries
Koninklyke Nederlands Zuivelbond
Volmerlaan 7
Ryswyk. The Netherlands

A.S. PIETERS.
Chairman. Codex Committee on Pesticide Residues
Deputy Chief Health Officer
Ministry of Welfare, Health and Cultural Affairs
Dokter Reijersstraat 12
Leidschendam, The Netherlands

W. PILNIK
Chairman, Joint ECE/Codex Alimentarius Group of Experts on Fruit Juices
Professor of Food Science
Agricultural University of Wageningen
De Dreijen 12
6703 BC Wageningen, The Netherlands

C.C.J.M. VAN DER MEYS
Director of Nutrition and Quality Affairs Service, Ministry of Agriculture and Fisheries
Bezuidenhoutseweg 73
The Hague, The Netherlands

Ms. A.B. VAN DER VEEN
Secretary Netherlands Committee for the Codex Alimentarius
Nutrition and Quality Affairs Services
Ministry of Agriculture and Fisheries
The Hague, The Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

G.H. BOYD
Senior Agricultural Economist
Ministry of Agriculture and Fisheries
Private Bag
Wellington, New Zealand

G.J. BOXALL
Alternate Permanent Representative to FAO
Embassy of New Zealand
Via Zara 28
00198 Rome, Italy

J.D. McNAB
Veterinary Surgeon, Counsellor
New Zealand High Commission
New Zealand House
Haymarket, London SWIY 4TQ, England

NICARAGUA

Sra. Doña Virginia Espinosa de Carrion
Representante Permanente Alterno
Representación Permanente de la
Republica de Nicaragua ante la FAO
Via Panama 12, Int. 9
00198 Roma, Italy

NIGERIA

C.C. ANOJULU
Chief Agriculture Officer
Federal Department of Agriculture
PMB 12613 Lagos, Nigeria

NORWAY
NORVEGE
NORVEGA

A. SKULBERG
Director, Professor
Norwegian Food Research Institute
PO Box 50
N 1432 AS-NLH, Norway

Dr. O.R. BRAEKKAN
Head, Nutrition Research Institute
Directorate of Fisheries
Lars Hellesq. 26
5000 Bergen, Norway

P. HARAM
The Royal Ministry of Fisheries
Oslo, Norway

J. RACE
Head of Section
Norwegian Codex Alimentarius Committee
Box 8139 Dep.
Oslo 1, Norway

NORWAY (Cont.d)

S. SKILBREI
Director
The Norwegian Government Quality Control
Service for Fish and Fishery Products
Directorate of Fisheries
Møllendalsvejen 4,
5000 Bergen, Norway

A.O. SØRHEIM
Head, Food Division
Health Service of Norway
Helsedirektoratet, Oslo dep.
Norway

O. TVETE
Director
National Quality Control Authority
(Processed Fruits and Vegetables)
Gladengvn, 3B,
Oslo 6, Norway

PAKISTAN

T. AHMAD
Agricultural Counsellor
Embassy of the Islamic Republic of Pakistan
Lungotevere delle Armi 22
00195 Rome, Italy

PHILIPPINES
FILIPINAS

Mrs. Lux A. MARIANO
Officer-in-Charge
Codex Alimentarius Commission Matters
Office of United Nations and International
Organizations
Ministry of Foreign Affairs
Manila, Philippines

Ms. Maria Luisa GAVINO
Agricultural Analyst
Embassy of the Republic of the Philippines
Via S. Valentino 12-14
00197 Rome, Italy

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. H. SADOWSKA
Ministry of Health and Social Welfare
Miodowa 15
00-923 Warsaw, Poland

PORTUGAL

I.C. NETTO
Président de la Sous-Commission
Portugaise du "Codex Alimentarius"
Comissaõ Nacional da FAO
Ministerio dos Negocios Estrangeiros
Palacio das Necessidades
Lisboa, Portugal

Dr. E.C.C. AMARAL
Directeur du Département de Nutrition et
Hygiène des Aliments
Instituto Nacional de Saúde
Av. Padre Cruz
1699 Lisboa Codex, Portugal

Ms. M.H. LOPES
Directeur du Service de Réglementation de
la Qualité
Instituto de Qualidade Alimentar
R. Alexandre Herculano 6
1.100- Lisboa, Portugal

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Badr. O. AL SAAD
Head of Food and Agriculture Section
Saudi Arabia Standard Organization
Riyadh, Saudi Arabia
PO Box 3437

SENEGAL

A. POUYE
Chef de la Division des Normes Alimentaires
Institut de Technologie Alimentaire
ITA BP 2765
Dakar, Senegal

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

F. TOVAR HERNANDEZ
Secretario General
Comisión Interministerial para Ordenación
Alimentario
Ministero de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
Madrid, Spain

A. BARDON
Subdirector General
Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación
P. Infanta Isabel N.1
Madrid, Spain

A. BOIXAREU
Consejero Técnico
Secretaría de Estado
Relaciones Comunidades Europeas
Madrid, España

SPAIN (Cont.d)

Sra. Doña Asunción CAVERO MONCANUT
Agregado Adjunto de Agricultura
Embajada de España
Via di Monte Brianzo 56
00186 Rome, Italy

E. CELMA
Dr. Ingeniero Agrónomo
Servicio de Inspección Fitopatológica
M. Agricultura
Juan Bravo 3°B, Madrid - 6

P. GARCIA GONZALEZ
Jefe Servicio C.I.O.A.
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
Madrid 14, Spain

L. GARCIA LUIZ
Jefe, Servicio Veterinaria Salud Pública
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18
Madrid, Espana

J.J. GUITIAN LOPEZ
Subdirector General
Industrias Ganaderas y Pesqueras
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Madrid, Espana

Ms. A. GUZMAN MARTINEZ-VALLS
Inspector del S.O.I.V.R.E
Centro de Inspección de Comercio Exterior
Traperia 19
Murcia, Spain

R. MILAN
Ministerio de Agricultura
Jefe del Servicio de Inspección Fitopatológica
Juan Bravo 3B
Madrid 6, España

D. NARANJO NEDEROS
Consejero Técnico
Ministerio Administración Territorial
Plaza España 17
Madrid, Espana

J. NOMBELA
Jefe, Servicio Mercado Productos Origen
Animal
Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación
Infanta Isabel 1
Madrid 7, España

E. OTEIZA
Jefe, Servicio Analisis Oferta y Normalización
Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid 7, España

SPAIN (Cont.d)

A. PEREZ-MARSA HERNANDEZ
Representante Permanente de España
Via Monte Brianzo 56
00186 Rome, Italy

Sra. M.C. SANCHEZ TRUJILLANO
Jefe Sección Inspección Veterinaria Interior
Ministerio de Agricultura,Pesca Y Alimentación
Subdirección General de Sanidad Animal
Embajadores 68, Madrid, España

J. UNCITI URNIZA
Jefe Sección Normalización Vegetal
Ministerio de Agricultura,Infanta Isabel 1
Madrid, Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

T. NILSSON
Head of Food Hygiene Department
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Sweden

O. AGREN
Deputy Head of Division
International Secretariat
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Sweden

G. ANDRE
Agricultural Counsellor
Acting Permanent Representative of Sweden to FAO
The Royal Swedish Embassy
Piazza Rio de Janeiro 3
00161, Rome, Italy

U. BLANCHE
The Cooperative Union and Wholesale Company/ Food Control
Box 15200
S-10465 Stockholm, Sweden

A. EDHBORG
Deputy Administrator Science
FINDUS AB, Box 500
S-26700 BJUV, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Prof. Dr. E. MATTHEY
President du Comité National Suisse du Codex Alimentarius
16 Haslerstrasse, 3000 Berne
Switzerland

Ms. I. DU BOIS
NESTEC
1814 La Tour de Peilz
Switzerland

G. HUSCHKE
Dipl. Ing.
Grenzacherstr.
CH-4000, Basle
Switzerland

P. ROSSIER
Head of Codex Alimentarius Section
Haslerstrasse 16
CH-3008, Bern
Switzerland

Dr. B. SCHMIDLI,
Technical Adviser
F. Hoffman La Roche
CH-4002, Basle
Switzerland

Dr. G.F. SCHUBIGER
Case Postale 88
1814 La Tour de Peilz
Switzerland

TANZANIA
TANZANIE

F. MASAGA
Head, Agriculture and Food Section
Tanzania Bureau of Standards
PO Box 9524
Dar-es-Salaam
Tanzania

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Prof. A. BHUMIRATANA
Prof. Asst. Rector
King Mongkut's Institute of Technology
Thonburi, Thailand

T. SATASUK
Director of Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok, Thailand

THAILAND (Cont.d)

Mr. P. ARKHAWAKOM
Commercial Management Officer
Office of Commodity Standards
Rajdumnern Avenue, Bangkok
Bangkok, Thailand

Mrs. M. HOTRABHAVANANDA
Director
Office of Codex Alimentarius Committee of Thailand
Thai Industrial Standards Institute
Bangkok 10400, Thailand

V. ISARANKURA
Agricultural Counsellor
Permanent Representative of Thailand to FAO
Royal Thai Embassy
Via Zara 9
00198 Rome, Italy

P. LUETONGCHARG
First Secretary
Office of the Agricultural Counsellor
Royal Thai Embassy
Via Zara 9
00198 Rome, Italy

P. PICHAI PONGPAET
First Secretary
Alternate Permanent Representative to FAO
Royal Thai Embassy
132 Via Nomentana
Rome, Italy

M. SOOKSMARN
Secretary General
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI Road
Bangkok, Thailand

TUNISIA
TUNISIE
TUNEZ

Ali SFAR
Institut National de la Normalisation et de la Proprieté Industrielle
Ministère de l'Economie Nationale
10 bis Rue Ibn Jezzar
Tunis

T. AMAMOU
Chef de Laboratoire
Office National de l'Huile
Route de Sfax
Sousse, Tunisie

TUNIS (Cont.d)

H. BELAIFA
Directeur général du Groupement Interprofessionnel des Dattes (GID)
56 Avenue Habib Bourguiba (1 Passage Ribet)
Tunis, Tunisie

T. BEN FALEH
Ingénieur-chimiste
Office National de l'Huile
Sijoumi, Tunisie

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

E. KARASAPAN
Permanent Representative
Turkish Embassy
Via Palestro 28
00185 Rome, Italy

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Ms. Mary COALES
Principal
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Room 424, Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, England

Dr. R.J.L. ALLEN
Adviser
Food and Drink Industries Council
25 Victoria Street
London SW1H OE4, England

G.K. BOYES
Senior Executive Officer
Standards Division
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, England

P.J. BUNYAN
Head of Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, England

K.J. DALE
Principle Scientific Officer
R453 Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, England

UNITED KINGDON (Cont.d)

H. GOALEN
Regional Veterinary Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
11th Floor, Tolworth Tower
Tolworth, Surbiton
Surrey, England

A.F. MACHIN
Senior Research Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Central Veterinary Laboratory
New Haw, Weybridge,
Surrey KT15 3NB, England

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

E.F. KIMBRELL
Deputy Administrator, Commodity Services
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington DC 20250, USA

C.W. McMILLAN
Assistant Secretary
Marketing and Inspection Services
US Department of Agriculture
Washington DC 20250, USA

Dr. R. WEIK
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drug Administration
Washington, DC 20204, USA

R. READ
Director
Division of Microbiology
Food and Drug Administration
Washington, DC 20204, USA

G.R. PARLET
Assistant to the Director
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington DC 20250, USA

J.R. BROOKER
National Marine Fisheries Service
3300 Whitehaven St. NW
Washington DC 20235, USA

Ms. E. CAMPBELL
Division of Regulatory Guidance
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
200 C Street
Washington DC 20204, USA

UNITED STATES OF AMERICA (Cont.d)

L.M. BEACHAM
Assistant to President
National Food Processors Association
1133 20th Street NW
Washington DC 20036, USA

W. COOK
Director
Corporate Quality Assurance
Hershey Technical Center
1025 Reese Avenue
Hershey, Pa. 17033, USA

R.L. COOPER
Manager, Regulatory Affairs
Ralston Purina Company
Checkerboard Square
St. Louis, Missouri 63188, USA

Ms. Gloria E.S. COX
Chief Executive Officer
Cox and Cox Investments
12006 Auth Lane
Silver Spring, MD 20902, USA

Mr. Charles FELDBERG
Corporate Director
Health, Safety and Environment
CPC International Inc.
PO Box 8000
International Plaza
Englewood Cliffs, NJ 07632, USA

R.W. HARKINS
Representative of the Institute of Food Technologists
One Johnson and Johnson Plaza
New Brunswick, NJ 08933, USA

Dr. P.F. HOPPER
Corporate Director
Scientific Affairs
General Foods Corp.
White Plains, NY 10625, USA

T.B. HOUSE
President
American Frozen Food Institute
1700 Old Meadow Road
McLean, Virginia 22102, USA

R.C. LIEBENOW
President
Corn Refiners Association
1001 Conn. Avenue NW
Washington, DC 20034, USA

UNITED STATES OF AMERICA (Cont.d)

B.A. LISTER
Manager, Regulatory and Consumer Affairs
The Nestlé Company
100 Bloomingdale Road
White Plains, NY 10605, USA

J.R. LUPIEN
Director
International Affairs Staff
Food and Drug Administration
5600 Fishers Lane (11-47)
Rockville, Md. 20857, USA

A.W. MATTHYS
Director of Labelling and Food Standards
National Food Processors Association
1133 20th Street NW
Washington, DC 20036, USA

E.B. MCEVOY
European Representative
California Citrus Quality Council
c/o 24 Old Burlington Street
London W1,England

D.G. MCPHERSON
Vice President
General Mills Inc.
Minneapolis
Mn 55440, USA

Dr. R. MORI
Director
Quality Assurance
Castle and Cooke
188 Paseo del Rio
Moraga, CA 94556, USA

F.A. MOSEBAR
Executive Vice President
Dried Fruit Association
PO Box 270A
Santa Clara, Cal. 95052, USA

Ms. E. THOMAS
Manager
Regulatory Compliance
Kraft Inc.
Kraft Court
Glenview, Illinois 60025, USA

G.L. YINGLING
President
Food and Drug Law Institute
1200 New Hampshire Avenue
Washington, DC 20036, USA

E.F. BINKERD
President
Binkerd Associates
PO Box 15209
Phoenix, Az. 85060, USA

USSR
URSS

Dr. A. ZAITSEV
Chief, Lab. Hygienic Research for Food Additives
Nutrition Institute
Ustinski pr. 2/14
Moscow 109240, USSR

YUGOSLAVIA
YOUGOSLAVIE

F. COHA
Adviser-Chemist
Federal Institution for Standardization
Belgrade
Slobodana Penezica 35
Yugoslavia

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

CHINA
LA CHINE

FU LIMIN
Director of Science and Technology Bureau
Ministry of Commerce
45 Fu Xing Men Nei Street
Beijing
People's Republic of China

GAO JIAN
Assistant Researcher in Food Science
Food Science Research Institute
Ministry of Commerce
No. 1, Bei Wan Zhnang Road
Beijing
People's Republic of China

GUO JIE YI
Division Director
Ministry of Public Health
People's Republic of China

JIAJIE XIAO
Chief Engineer
Scientific Research Institute of Food Industry
Ministry of Light Industry
Beijing
People's Republic of China

LU BAOYOU
Engineer
Commodity Inspection Bureau
Ministry of Economic Relation and Foreign Trade
Beijing
People's Republic of China

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

S.P. MALHERBE
Director
Department of Biological Sciences
South African Bureau of Standards
Private Bag X191
Pretoria, Republic of South Africa

C.F. BEYERS
Counsellor (Commercial)
South African Embassy
Casella Postale 6204
00195 Rome, Italy

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION INTERNATIONALE DES INDUSTRIES DE BOUILLONS ET POTAGES (AIIBP)

Dr. G.F. SCHUBIGER
AIIBP
Case Postale 88
1814 La Tour de Peilz, Switzerland

AJJJ

J. LEEMHORST
AJJJ
Gammaster Morsestr. 3, 6716 AH
Ede, Netherlands

ASOCIACION LATINO AMERICANA DE INDUSTRIALES Y CAMARA DE LA ALIMENTACION (ALICA)

R. RESENDE
Vice President
Associação Brasileira das Industrias de Alimentação
Avenida 9 de Julho 3452
São Paulo, SP Brazil

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC)

R.J. TARLETON
Executive Vice President
American Association of Cereal Chemists
3340 Pilot Knob Road
St. Paul, Mn. 55121, USA

AOAC (Cont.d)

Dr. Robert W. WEIK
Assistant to Director
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Room 1009 - HFF-4
200 C Street, SW
Washington DC 20204, USA

ARAB ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION AND METROLOGY (ASMO)

A.H. AWNI
Assistant Secretary General
ASMO
PO Box 926161
Amman, Jordan

M.I. KHASAWNEH
Technical Director, Engineer
ASMO
PO Box 926161, Amman, Jordan

CAOBISCO

W. COOLS
Directeur
194 rue de Rivoli, 75001 Paris,
France

COMITE EUROPEEN D'ETUDE DU SEL (CEES)

J. MIGNON
President de la Commission des Sels alimentaires
CEES
11 bis Avenue Victor Hugo
75116, Paris, France

M. VIARD
Conseiller Technique
CEES
11 bis Avenue Victor Hugo
75116 Paris, France

CEPLAC

O. SOLEDADE Jr.
Technical Adviser
CEPLAC
SAS Qudra 5 Lote 8 - Edf. CEPLAC
70.000 Brasilia, Brazil

CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO ALIMENTAIRI DE LA CEE (CIAA)

P. MOUTON
Directeur
CIAA
Rue de Loxum 6
B-1000 Bruxelles, Belgique

CIMSCEE/FAFPAS

M. COENEN
Av. de Cortenbergh 172
B-1040 Bruxelles, Belgique

COCOA PRODUCERS' ALLIANCE (COPAL)

O. GYAN
Economist
COPAL
PO Box 1718
Lagos, Nigeria

COUNCIL OF FOOD AND DRINK INDUSTRIES

A.E. PENNING
Council of Food and Drink Industries
Koninklyke Nederlands Zuivelbond
Volmerlaan 7
Ryswyk, The Netherlands

EUROPEAN ASSOCIATION OF ADVERTISING AGENCIES (EAAA)

R. BEATSON
Director-General
E.A.A.A.
28 Ave. du Barbeau
Bruxelles, Belgique

N. FARNERT
Ex. Director-General
E.A.A.A.
28 Ave. du Barbeau
1160 Bruxelles, Belgium

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

E. GAERNER
Administrateur Principal
200 rue de la Loi
B-1049, Bruxelles, Belgique

Mme. O. DEMINE
Administrateur Principal
Direction générale du Marché intérieur
et des Affaires industrielles
200 rue de la Loi
Bruxelles 1049, Belgique

D.J. DEVINE
Director of Commission
Commission of the European Communities
200 rue de la Loi
B-1049 Brussels, Belgium

G. DESESQUELLES
Administrator, International Relations
D.G. Agriculture
200 rue de la Loi
B-1049 Brussels, Belgium

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (Cont.d)

B. HOGBEN
Principal Administrator, EEC
200 rue de la Loi
Brussels, Belgium

L. ROBOTTI
Administrateur
Conseil des Ministres
170 rue de la Loi
B-1048 Bruxelles, Belgique

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)

Dr. O. MESSER
International President of EFLA
07640 KEHL, Fed. Rep. of Germany

Prof. A. GERARD
Secrétaire Général
3 Boulevard de la Cambre
1050 Brussels, Belgium

Prof. Dr. Dr. H. SCHULZE
Bay. Umweltministrium
Rosenkavalierplatz 2
D-8000 München 81, Fed. Rep. of Germany

Mme. O. BECK
3 Boulevard de la Cambre
1050 Brussels, Belgium

J.H. BYRNE
Council Member
28 Ave. Bois des Collines
Braine l'Alleud
Bruxelles, Belgique

JOINT FAO/WHO/OAU REGIONAL FOOD AND NUTRITION COMMISSION FOR AFRICA

Dr. E.O. IDUSOGIE
Regional Food Policy and Nutrition Officer
FAO Regional Office for Africa
PO Box 1628
Accra, Ghana

FEDERATION INTERNATIONAL DES INDUSTRIES DU COMMERCE EN GROS DE VINS, SPIRITEUX, EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS (FIVS)

S. VALVASSORI
Consulente Industrie Alimentari
Direttore del C.S.A.
Via S. Secondo 67
Torino, Italy

GROUPEMENT DES ASSOCIATIONS MEUNIERES DES PAYS DE LA CEE (GAM)

Mme. C. MAZERAND
Directrice des Laboratoires de l'Ecole
Nationale Supérieure de la Meunerie et des
Industries d'Importation (ENSMIC)
16 rue Nicolas Fortin
75013 Paris, France

GROUPEMENT EUROPEEN DES SOURCES D'EAUX MINERALES NATURELLES

P. GRIPPO
Via Sicilia 186
00187 Rome, Italy

INTER-AMERICAN BAR ASSOCIATION (IABA)

Dr. E. BLEDEL
Co-Chairman, Committee III
Suite 400, 4801 Massachusetts Avenue, NW
Washington DC 20016, USA

INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY (IAEA)

J. VAN KOOIJ
IAEA
PO Box 100
A-1400 Vienna, Austria

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL CHEMISTRY (ICC)

Prof. Dr. G. FABRIANI
Honorary President
ICC
Schwechat
Schmidgasse 3-7
2320 Austria

INTERNATIONAL CHAMBER OF COMMERCE (ICC)

Dr. H.B. TOLKMITT
Schwanenwik 33
D 2000 Hamburg, Fed. Rep. of Germany

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE INDUSTRIES (IFG)

E.G. RAPP
IFG
Av. Ernest Claes 4
B-1980 Tervuren, Belgique

INTERNATIONAL FEDERATION OF GROCERY MANUFACTURING ASSOCIATIONS (IFGMA)

S. GARDNER
IFGMA
Suite 800
1010 Wisconsin Avenue
Washington DC 20007, USA

Mr. Charles FELDBERG
Corporate Director
Health, Safety and Environment
CPC International Inc.
PO Box 8000
International Plaza
Englewood Cliffs, NJ 07632, USA

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)

Dr. H.B. TOLKMITT
Schwanenwik 33
D 2000 Hamburg 76, Germany

INTERNATIONAL HYDROLYZED PROTEIN COUNCIL (IHPC)

B.A. LISTER
President
IHPC
1625 "K" Street, NW
Washington DC, USA

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

J.H. BYRNE
ILSI
28 Avenue Bois des Collines
Braine L'Alleud
Brussels, Belgium

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOUR INDUSTRY (IOFI)

F. GRUNDSCHOBER
Scientific Adviser
IOFI
8 rue Charles Humbert
CH-1205 Geneva, Switzerland

INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL (IOOC)

Mrs. B. PAJUELO
Chef Adjoint du Service Technique
IOOC
Juan Bravo 10
Madrid 6, Spain

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS ASSOCIATION

Prof. Dr. W. PILNIK
Department of Food Science
Wageningen Agricultural University
De Dreijen 12
6703 BC Wageningen
The Netherlands

INTERNATIONAL PULSE TRADE AND INDUSTRY CONFEDERATION

J. GAUTHIER
Delegate General
258 Bourse de Commerce
F 75040 Paris CEDEX 01, France

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ISO)

K.-G. LINGNER
Senior Technical Officer
ISO Central Secretariat
1 rue de Varembé
CH-1211 Geneva 20, Switzerland

INTERNATIONAL TECHNICAL CARAMEL ASSOCIATION (ITCA)

Dr. A.W. NOLTES
ITCA
c/o 1424 Chaussée de Mons
B-1070 Brussels, Belgium

INTERNATIONAL TRADE CENTRE (UNCTAD/GATT)

E. SIERRA
Senior Adviser on Quality Control
International Trade Centre, UNCTAD/GATT
Palais des Nations
CH-1211 Geneve 10, Suisse

MARINALG INTERNATIONAL

J. DUGOUJON
Conseiller de MARINALG INTERNATIONAL
11 rue de la Boetie
75008 Paris, France

UNION DES ASSOCIATIONS DE BOISSONS GASEUSES DES PAYS MEMBRES DE LA CEE (UNESDA)

P.E. FOSSEPREZ
Secretary General
51 Avenue Général de Gaulle
1050 Brussels, Belgium

JOINT SECRETARIES
CO-SECRETAIRES
COSECRETARIOS

G.O. KERMODE
Chief, Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
00100 Rome, Italy

H.J. MCNALLY
Senior Officer
FAO/WHO Food Standards Programme Group
FAO
00100 Rome, Italy

Dr. F.K. KAFERSTEIN
Responsible Officer
Food Safety
Division of Environmental Health
WHO, 1211 Geneva 27, Switzerland

FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO

Dr. D. ALHERITIERE
Legal Office
FAO
00100 Rome, Italy

Dr. G.D. KOUTHON
Nutrition Officer
Food Quality and Consumer Protection Group
FAO
00100 Rome, Italy

Dr. R.K. MALIK
Senior Officer
Food Quality and Consumer Protection Group
FAO
00100 Rome, Italy

N.A. VAN DER GRAAF
Plant Production and Protection Division
FAO
00100 Rome, Italy

WHO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA OMS
PERSONAL DE LA OMS

Dr. A. KOULIKOVSKII
Food Hygienist
Veterinary Public Health Unit
World Health Organization
1211 Geneva 27, Switzerland

Dr. S. SHUBBER
Legal Officer
WHO
1211 Geneva 27, Switzerland

UNECE/FAO AGRICULTURE AND TIMBER DIVISION

Dr. A.W. RANDELL
Food Standards Officer
FAO/ECE Agriculture and Timber Division UNECE
Palais des Nations
1211 Geneva 10, Switzerland

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
PERSONNEL
PERSONNEL DU PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
PERSONAL DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

Mrs. B. DIX
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme Group
FAO, Rome, Italy

J.M. HUTCHINSON
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme Group
FAO, Rome, Italy

L.G. LADOMERY
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme Group
FAO, Rome, Italy

Dr. N. RAO MATURU
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme Group
FAO, Rome, Italy

APENDICE II

DISCURSO INAUGURAL EN NOMBRE DE LOS DIRECTORES GENERALES DE LA FAO Y DE LA OMS CON MOTIVO DEL 15º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS PRONUNCIADO POR EL SR. G.O. KERMODE, JEFE DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

Sr. Presidente, señoras y señores:

Constituye para mí un placer especial tener el privilegio de inaugurar el 15º período de sesiones de la Comision del Codex Alimentarius en nombre de los Directores Generales de la FAO y de la OMS. Tanto el Dr. Saouma como el Dr. Mahler no pueden estar presentes aquí, hoy día, con nosotros. Están participando en una importante reunión del Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas, en Ginebra. Como todos ustedes saben, los Jefes de los organismos de las Naciones Unidas participan, normalmente, en las reuniones ordinarias del ECOSOC y, en esta ocasión, el ECOSOC está estudiando temas relacionados con las substancias peligrosas y con la protección del consumidor, temas que son de interés para esta Comisión. El Dr. Saouma me ha pedido que les transmita sus mejores deseos por el éxito de esta Reunión y que les comunique su personal bienvenida a la Sede de la FAO. Quiero, igualmente, presentarles las excusas del Director General Adjunto de la FAO, Sr. West, que se encuentra de viaje, en comisión de servicio.

Al llegar esta mañana a la FAO, se me preguntó si la Secretaría sabía el significado de la fecha del 4 de julio. ¿Cómo puede ignorar esto la Secretaría? Hoy se cumple el 20º aniversario de la Comisión del Codex Alimentarius. Hoy hace 20 años, que se terminó el primer período de sesiones de la Comisión. Este aniversario me ofrece un tema adecuado para mi discurso inaugural. Usted, Sr. Presidente, nos explicará - y esto me consta - muchas cosas acerca de lo que el Comité Ejecutivo de la Comisión y otros órganos auxiliares han venido llevando a cabo desde el último período de sesiones de la Comisión, y nos brindará también el beneficio de conocer sus pensamientos para el futuro. Yo, por otro lado, quiero decir algunas palabras sobre la historia de la Comisión y recordarle el porqué y el cómo fue creada y cómo ha venido funcionando. Quisiera, igualmente, señalar a su atención algunas de las características, absolutamente únicas, de sus métodos de trabajo, como organismo negociador gubernamental a nivel internacional y, en efecto, es la única Comisión Conjunta de su clase que existe dentro del Sistema de las Naciones Unidas.

Al primer período de sesiones de la Comisión asistieron unos 120 participantes de 30 países y 16 organizaciones internacionales. Ninguno de estos países era miembro de la Comisión; se reunieron para determinar la naturaleza y la finalidad de la Comisión, para elaborar y adoptar un Reglamento, para establecer un programa de trabajo y tomar las medidas necesarias para iniciar sus activitades. Gran parte del tiempo del primer período de sesiones se dedicó a establecer el Reglamento de la Comisión. Los debates fueron largos y minuciosos, pero lo que parecía que era de importancia fundamental para los "padres fundadores", si se me permite llamarlos así, es que el Reglamento de la Comisión debía ser flexible pero preciso, democrático pero decisivo, claro para reflejar la intención de los Miembros de la FAO y de la OMS con autoridad suficiente para que la Comisión pudiese establecer los Principios y Objetivos del Codex Alimentarius, establecer, igualmente, los procedimientos de trabajo para la elaboración de Normas y Códigos de Prácticas internacionales, que fuesen coherentes con unas justas prácticas mercantiles, e imparcial respecto a los intereses de todos los Miembros de la Comisión.

Una característica única y continua del método de trabajo de la Comisión, iniciada en su primer período de sesiones, fue el concepto de los Estados Miembros que hospedan y presiden los órganos auxiliares de la Comisión. Las colaboraciones de trabajo han aumentado entre la Secretaría de la Comisión y las secretarías nacionales del Comité del Codex. Este hecho, evidentemente, ha sido muy ventajoso, desde un punto de vista económico, para los Estados Miembros de la FAO y de la OMS. Han aportado una enorme riqueza de conocimientos científicos, técnicos y económicos, al trabajo de los Comités del Codex y de la Comisión. El sistema de Gobierno Hospedante ha facilitado la capacidad de la Comisión para crear nuevos Comités y para aplazar sine die las reuniones de los Comités que han completado sus trabajos.

Los anteriores períodos de sesiones de la Comisión fueron enormemente interesantes. Los primeros tres o cuatro años de vida de la Comisión se dedicaron a establecer los cimientos en que se ha basado gran parte de sus éxitos. Comenzaron los trabajos sobre normalización de alimentos y asuntos generales aplicables a todos los alimentos. Asistieron funcionarios de alto grado de muchos ministerios, algunos de los cuales habían estado incluso en la Conferencia en que se fundó la FAO. Algunos eran ministros o ex-ministros, asesores superiores de gobiernos o jefes permanentes de ministerios y departamentos. Muchos de ellos habían visto con sus propios ojos los problemas del hambre. Habían sido testigos de la lenta recuperación mundial de los estragos de la guerra mundial. Tenían fuertes motivos para desear que el objetivo primario de la Comisión fuera el de asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos, así como facilitar el comercio internacional de alimentos mediante la reducción de barreras no arancelarias y la armonización de los requisitos básicos y definiciones de los alimentos. Su deseo desde el comienzo fue que la Comisión fuera un organismo auténticamente mundial con ideales y objetivos aceptables para todos los pueblos del mundo. Su clarividencia y duro trabajo dieron a esta Comisión un buen impulso. Yo creo que la Comisión está tratando de colmar sus aspiraciones y espero que continúe haciéndolo. Hoy tenemos la fortuna de tener en nuestra presencia a varias personas que asistieron al primer período de sesiones de la Comisión: el distinguido Coordinador para Europa, Prof. Dr. H. Woidich, de Austria, el Prof. Russel Allen, del Reino Unido, el Dr. Richard Wildner, de Austria, y el Sr. P.F. Jensen, de Dinamarca, que han sido participantes activos durante todo el período de vida de la Comisión.

He hablado del carácter mundial de las actividades de la Comisión. Desearía aprovechar esta oportunidad para dar la bienvenida a los representantes de la República Popular de China, que asisten por primera vez a la Comisión en calidad de Observadores. Estoy seguro de hablar en nombre de la Comisión al expresar la esperanza de que, después de haber participado en este período de sesiones, China estudiará la posibilidad de hacerse miembro. Es ciertamente un sentimiento común de la FAO y la OMS que, cuando China sea miembro de la Comisión, ésta podrá tener realmente la pretención de ser un organismo mundial

Deseo también señalar que esta mañana tenemos entre nosotros a dos personas distinguidas de alta categoría: el Ministro de Normalización de Cuba, Ing. Ramón Darias Rodés, y el Subsecretario de Agricultura de los Estados Unidos de América, Sr. C.W. McMillan Estos dos Excelentísimos Señores conocen perfectamente las actividades del Codex y se interesan de cerca de las actividades de esta Comisión, aunque sólo raramente sus otras funciones les permitan estar con nosotros.

Desearía terminar mi declaración señalando lo mucho que nos agrada contemplar la participación de tantas personas en este período de sesiones. Desearía también expresarle a usted, Señor Presidente, el agradecimiento de la FAO y la OMS. Los trece años que lleva participando en el Comité Ejecutivo de la Comisión con distintos cargos han asegurado la continuidad de las finalidades de ésta y, en su calidad de abogado, ha hecho que la Comisión y su Secretaría se atengan estrictamente a los reglamentos. La FAO y la OMS desean dejar constancia de su agradecimiento a los gobiernos que tan generosamente han apoyado el Programa a lo largo de los años, hospedando a los Comités del Codex y a los Comités Coordinadores. Sin este apoyo, el Programa FAO/OMS sobre Normas Alimentarias no habría podido alcanzar su posición preeminente en la normalización internacional de alimentos y, ciertamente, no habría podido llegar a publicar el "Codex Alimentarius".

Tengo sumo gusto en declarar inaugurado, en nombre de los Directores Generales de la FAO y la OMS, el 15º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en este año en que celebramos su vigésimo aniversario.

RESPUESTA DEL PRESIDENTE DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS AL DISCURSO INAUGURAL DEL JEFE DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS ROMA, 4 DE JULIO DE 1983

Sr. Kermode, Excelentísimos Señores, Distinguidos Delegados, Señoras y Señores:

Deseo agradecerle, Sr. Kermode, por haber inaugurado en nombre de los Directores Generales de la FAO y la OMS el 15º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. He escuchado con gran interés lo que usted ha dicho y estoy seguro de que también lo ha hecho la Comisión.

Lo mismo que el Sr. Kermode, también yo quiero dar una calurosa bienvenida a todos los asistentes a este período de sesiones, particularmente a quienes participan por primera vez en la Comisión. Tomo nota con agrado de que contamos por primera vez con una delegación de la República Popular de China. China no se ha mantenido totalmente ajena a los trabajos del Codex, ya que envió delegaciones a las últimas reuniones de los Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y sobre Residuos de Plaguicidas. Por el momento, la República Popular de China participa como observador, pero espero que no tardará mucho en decidir convertirse en Miembro de la Comisión.

El primer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se celebró en Roma hace 20 años, en julio de 1963, y participaron 30 países y 16 organismos internacionales, con un total de unas 120 personas. Al presente período de sesiones asisten el doble de países y organismos internacionales y más del triple de participantes. El número de miembros de la Comisión ha aumentado igualmente de forma espectacular, de 30 países en 1963 a 122 en 1983. Estos hechos indican claramente el interés continuo y creciente que hay en todo el mundo por la labor del Codex Alimentarius, en la que participan más de las tres cuartas partes de los miembros de las Naciones Unidas.

Volviendo la vista hacia estos 20 años transcurridos, puede decirse que los primeros años de la Comisión se dedicaron en gran medida a elaborar los reglamentos de la misma, establecer los principios generales del Codex Alimentarius, crear los distintos órganos auxiliares técnicos de la Comisión para realizar su programa de trabajo, y determinar los procedimientos operativos de la Comisión, incluidos los relativos a la elaboración de sus normas. En pocas palabras, la Comisión estableció lo que yo llamaría unos cimientos muy firmes para continuar su labor, con claros procedimientos de trabajo aceptables para todos.

Las primeras normas fueron adoptadas por la Comisión en 1968. Desde entonces, la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares han elaborado cerca de 190 normas internacionales y unos 40 códigos de prácticas, directrices y otros textos referentes a una amplia variedad de productos alimenticios que circulan en el comercio internacional. Además, se ha elaborado también un gran número de límites máximos internacionales para residuos de plaguicidas que, lo mismo que las normas, se han enviado a los gobiernos para su aceptación. La Comisión ha aprobado muchas especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios. En el sector de las sustancias químicas alimentarias, la Comisión ha publicado una Guía para el uso inocuo de aditivos alimentarios, una Guía de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas y una Lista de niveles máximos recomendados para los contaminantes en los alimentos, publicaciones que ciertamente es preciso revisar y actualizar de tiempo en tiempo. La Comisión ha publicado - y enviado a los gobiernos para que lo estudien con vistas a su aplicación - un Código de ética para el comercio internacional de productos alimenticios, cuya finalidad es evitar que los países que no disponen de infraestructuras adecuadas de control alimentario reciban productos alimenticios peligrosos, con falsas etiquetas o de nivel inferior al normal por cualquier otra razón. Como ustedes saben, examinaremos este asunto en el correspondiente tema del programa durante el período de sesiones. El Código Internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna, que fue aprobado por la Asamblea Mundial de la Salud, contiene varias referencias a la labor técnica de la Comisión del Codex Alimentarius en el sector de las normas para alimentos destinados a niños de pecho y niños de corta edad. De igual forma, el Código del GATT sobre obstáculos técnicos al comercio menciona expresamente las recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius.

El mandato de la Comisión no sólo incluye la elaboración de normas, códigos de prácticas, orientaciones y otras recomendaciones, sino también la tarea de promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias realizados por organismos internacionales, gubernamentales y no gubernamentales. En el documento que se presenta a la Comisión, se incluye el número considerable de 77 organismos internacionales a los

que afecta directamente la tarea de la Comisión de coordinar los trabajos sobre normas alimentarias. A mi juicio, esto demuestra, además de otras cosas, que la Comisión del Codex Alimentarius es la institución directiva en el mundo en el sector de las normas alimentarias y trabajos conexos.

No cabe duda de que la Comisión ha producido una cantidad enorme de material y recomendaciones que son de interés para los gobiernos y la industria. Aunque la mayor parte de los conocimientos técnicos los han proporcionado y siguen proporcionando las mismas delegaciones que participan en las reuniones de los Comités del Codex, hay también un volumen notable de conocimientos proporcionados por un gran número de organismos y organizaciones internacionales, especializados en distintos campos técnicos, que colaboran con la Comisión. Desearía aprovechar esta oportunidad para reconocer su contribución al desarrollo de las recomendaciones de la Comisión y para agradecerles su cooperación.

Las normas, los códigos de prácticas y los demás textos de la Comisión del Codex Alimentarius constituyen una base sólida para la legislación alimentaria nacional y tienen especial valor para los países en desarrollo que están preparando sus códigos alimentarios nacionales. Pero hay también, a mi juicio, un notable aspecto "pionero" en la labor de la Comisión. Muchos países, y también muchas agrupaciones económicas, esperan lo que ocurre en los foros del Codex en relación con temas de gran interés actual, antes de aprobar o revisar sus códigos nacionales o comunitarios. Ejemplos de tales temas son los trabajos actuales de revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, los trabajos relacionados con el marcado de la fecha, el etiquetado nutricional y el enriquecimiento de alimentos, así como la labor en materia de proteínas vegetales e irradiación de alimentos.

Aunque la Comisión del Codex Alimentarius y sus distintos tipos de órganos auxiliares - hay en total 27 órganos auxiliares - ayudados por conocimientos especializados y recomendaciones técnicas de varios Comités de expertos, es una estructura bastante complicada, ha demostrado ser muy adaptable a las nuevas necesidades y circunstancias. La amplia variedad de normas para productos elaboradas a lo largo de los años refleja los deseos de la Comisión en los distintos momentos.

En los últimos años, la Comisión decidió centrar más sus esfuerzos en las necesidades y preocupaciones de los países en desarrollo. Se establecieron dos nuevos Comités del Codex: sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, y sobre Proteínas Vegetales. Los trabajos de estos dos Comités tienen particular interés para los países en desarrollo desde el punto de vista del comercio y la nutrición.

También de los programas e informes de otros comités del Codex puede deducirse la mayor importancia que se da a las normas y los códigos de prácticas relacionados con productos de interés para los países en desarrollo, tales como aceites vegetales tropicales, frutas y zumos de frutas tropicales, alimentos para lactantes y niños, cacahuete, pescado ahumado y salado, ancas de rana, harina de trigo, maíz en grano, sorgo y mijo. Además, el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas ha establecido un grupo especial de trabajo para ocuparse de los problemas de los países en desarrollo.

Ha habido cambios en los centros de interés también en lo que respecta al procedimiento para la elaboración y enmienda de normas, que se ha abreviado y simplificado para reducir el tiempo necesario para elaborar una norma. La Comisión hizo esto respondiendo inicialmente a las opiniones expresadas por el Comité Coordinador para Asia. Es importante señalar que se abrevió el procedimiento sin reducir las oportunidades de los gobiernos y la industria de examinar suficientemente las normas mientras se hallan todavía en forma de proyectos.

Otro cambio en el procedimiento para la elaboración de normas fue la inclusión de salvaguardias para proteger los intereses económicos de los Estados Miembros. Si hay en un proyecto de norma disposiciones que causan preocupación a algún país desde el punto de vista de sus repercusiones económicas, el país afectado tiene, en las diversas etapas del procedimiento de elaboración, la oportunidad de presentar sus observaciones sobre las repercusiones económicas al Comité del Codex que prepara la norma o a la Comisión, según sea el caso. Las directrices revisadas para los Comités del Codex exigen a los presidentes de éstos que presten atención particular a estas declaraciones de repercusiones económicas. Al establecer tales salvaguardias, no debemos pasar por alto el hecho de que la Comisión debe operar en el marco de sus estatutos, lo que significa que su tarea fundamental es la de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas correctas en el comercio de alimentos.

Otra novedad de particular interés para los países en desarrollo fue el establecimiento en los años setenta de los Comités Coordinadores Regionales para Africa, Asia y América Latina, cuyo mandato original ha sido extendido ampliamente. Algunos de ellos están elaborando normas para productos importantes en el comercio intrarregional, así como para alimentos básicos de sus dietas tradicionales. Todos ellos ofrecen foros muy útiles para determinar las necesidades de control de calidad e inocuidad de los alimentos y para promover la cooperación técnica entre países en desarrollo dentro de las regiones. Es indudable que los Comités Coordinadores han ejercido y continúan ejerciendo un impacto muy importante en el Programa de Trabajo de la Comisión. A la vez que hay que hacer todo lo posible para fomentar la labor de los Comités Coordinadores Regionales del Codex, es muy importante, en primer lugar, que los mismos países de las distintas regiones expresen sus opiniones y deseos mediante su participación real en las reuniones de tales Comités Coordinadores. Esto significa que los países en desarrollo deben tener mayor conciencia de este instrumento para articular sus necesidades e intereses.

La labor de la Comisión del Codex Alimentarius redunda indudablemente en beneficio de todos los Estados Miembros de la FAO y la OMS. Sin embargo, algunos Estados Miembros están peor equipados que otros para aprovecharse plenamente de tales trabajos. Los países peor equipados necesitan asistencia y asesoramiento técnico para reforzar su capacidad de asegurar una mejor manipulación de los alimentos, una mejor calidad e inocuidad mediante el control alimentario y aplicar, en la medida practicable en sus propias circunstancias, las recomendaciones de la Comisión. La FAO, mediante sus proyectos de control alimentario y protección del consumidor, y la OMS mediante sus actividades en materia de inocuidad de los alimentos, desempeñan una función importantísima en la prestación de esta ayuda que complementa e intensifica los trabajos de la Comisión. No entraré en detalles en relación con las importantes actividades complementarias de la FAO y la OMS, ya que se tratará de ello durante el período de sesiones. Baste señalar que hay muchas actividades en el seno de la FAO y la OMS que han apoyado fuertemente la labor de esta Comisión y continúan haciéndolo. Se está haciendo mucho en ambas organizaciones, frecuentemente en forma conjunta, en los sectores de la inocuidad de los alimentos y del control alimentario, todo lo cual es indispensable para la labor de la Comisión. Es suficiente citar como ejemplos de ello los Grupos de Expertos en aditivos alimentarios y residuos de plaguicidas y las Consultas de Expertos sobre higiene de los alimentos. Una novedad interesante y muy reciente es la reunión celebrada el mes pasado en Ginebra de un Comité mixto FAO/OMS de expertos en inocuidad de los alimentos . Todos estamos a la espera de recibir noticias sobre esta reunión en el curso del período de sesiones. Se ha facilitado un documento de Sala de Conferencias en el que se resumen las conclusiones del Comité de Expertos.

Desearía ahora decir unas pocas palabras sobre las aceptaciones de normas del Codex y límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. Habrán leido ustedes el informe de la reunión del Comité Ejecutivo de julio de 1982, en el que el Comité insta a todos los miembros de la Comisión a que hagan un esfuerzo especial para aceptar las normas del Codex, o cuando no es viable la aceptación, respondan de cualquier otra forma favorable, por ejemplo, notificando a la Secretaría que los productos que cumplan las normas del Codex y los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, podrán distribuirse libremente dentro de su jurisdicción territorial. El Comité Ejecutivo subrayó también la importancia de las recomendaciones del Codex como base para la legislación interna en los países en desarrollo. Expresó asimismo la esperanza de que la publicación de varios volúmenes del Codex Alimentarius estimularía a más países a aceptar las recomendaciones del Codex o, por lo menos, a permitir la entrada de los productos que las cumplen.

Se han publicado los Volúmenes II a VIII del Codex Alimentarius en los tres idiomas de la Comisión. Los Volúmenes IX a XII han aparecido recientemente en inglés y creo que se publicarán en breve en español y francés. Creo también que el Volumen I del Codex Alimentarius, que no contiene normas, sino que ofrecerá un panorama general de los trabajos del Codex, los fundamentos de su labor y los beneficios que de ellos derivan, aparecerá hacia finales de año. Se me ha comunicado asimismo que el Volumen XIII del Codex Alimentarius, que contiene todos los límites máximos para residuos de plaguicidas aprobados hasta el 14º período de sesiones, inclusive, de la Comisión, está actualmente en preparación y se publicará dentro de pocos meses.

Siguen llegando aceptaciones, según les informará a continuación la Secretaría. Pero no llegan en la medida en que cabría razonablemente esperar. Es verdad que todos somos conscientes de la importancia de las recomendaciones del Codex como material autorizado de referencia y sabemos que tienen valor y se utilizan como tales. Sin embargo, hay que recordar que una de las principales razones de la existencia del Programa de

Normas Alimentarias es la necesidad de eliminar los obstáculos no arancelarios al comercio que constituyen los distintos reglamentos alimentarios de los países o comunidades. Ahora que se está publicando el Codex Alimentarius y con los esfuerzos que sigue desplegando la Secretaría para conseguir más aceptaciones, espero que la situación habrá mejorado sensiblemente para el próximo período de sesiones de la Comisión, tanto en lo que respecta a las aceptaciones como a las declaraciones de que se permitirá la libre entrada de los productos que cumplan las normas y los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. Como señaló el Jefe del Programa en la carta que envió recientemente a todos los Estados Miembros, muchos países, incluyendo sobre todo los países en desarrollo, desearían utilizar a efectos comerciales las normas del Codex y los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. No es extraño que estos países dirijan su mirada a los países que han participado activamente desde el comienzo en la elaboración de las normas y que han negociado pacientemente a lo largo de los años normas internacionales de calidad e inocuidad, para recibir de ellos un ejemplo en la aceptación de las normas que ellos mismos han elaborado. Se tratará más de este importante tema durante el período de sesiones.

Por último, espero y deseo que este 15º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius contribuya a incrementar aún más la comprensión mutua entre sus participantes, tanto en sus relaciones oficiales como en las personales y, de esta forma, sirva para estrechar los vínculos entre la comunidad de naciones.

Me sumo al Sr. Kermode para desearles una grata estancia en esta hermosa ciudad de Roma y muchos éxitos en este período de sesiones.

APENDICE IV

Declaración de C.W. McMillan, Subsecretario de Agricultura de los Estados Unidos, ante la Comisión del Codex Alimentarius.

Muchas gracias, Señor Presidente. Tengo sumo gusto en intervenir en este 15º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, precisamente en el día en que se conmemora nuestra independencia. Este tema del programa me da la oportunidad de reafirmar el empeño de los Estados Unidos en el logro de los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius. Consideramos la Comisión como el grupo internacional con capacidad científica, técnica y profesional para abordar y resolver las cuestiones relativas a normas alimentarias. De hecho, Señor Presidente, Estados Unidos considera el programa del Codex como la organización primaria para promover internacionalmente la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor.

Estados Unidos ha apoyado firmemente el programa del Codex desde sus comienzos. Como se indicó en el tema 4, Estados Unidos ha progresado considerablemente en la adopción de medidas con respecto a los documentos distribuidos a los Gobiernos para su aceptación. Estamos orgullosos de los progresos realizados y prometemos hacer todo lo posible para continuar examinando los demás documentos del Codex a ritmo acelerado. Señor Presidente, se aceptará con agrado que otros países adopten medidas análogas, lo cual es imprescindible para lograr plenamente los frutos de nuestros esfuerzos.

El examen y la aceptación son importantes y necesarios porque las normas y los códigos del Codex servirán para incrementar las exportaciones eliminando y superando los obstáculos técnicos al comercio. Se beneficiará así el sector privado, lo que explica su vivo interés en el programa del Codex y su contribución al mismo. Explica también por qué el uso de las normas del Codex por el sector privado en el comercio internacional determinará en último término la medida del éxito del programa del Codex. Los efectos positivos del programa del Codex en el comercio mundial de productos alimenticios pueden contribuir a reforzar las economías, lo que constituye un objetivo universal de los gobiernos.

Esto nos lleva al tema de las demás organizaciones internacionales activas en el sector de la normalización de alimentos y asuntos afines, cuyos trabajos son paralelos a los de la Comisión del Codex Alimentarius. Sinceramente, estamos algo preocupados porque existen ciertas superposiciones. Elogio al Codex y sus esfuerzos por evitar superposiciones y duplicaciones, pero hay actividades que nos afectan en el marco de las Naciones Unidas. Recientemente, se distribuyó a través de las Naciones Unidas un anteproyecto de directrices para la protección del consumidor, que se remitió al examen del ECOSOC y trata de muchos asuntos relacionados con los alimentos que han sido examinados ya en el Codex. También la propuesta de preparar una lista de productos que entrañan riesgos para la salud y el ambiente afectará a los aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y otros contaminantes. Esto nos atañe. Cuando el personal de Estados Unidos se puso en contacto con los que estaban preparando la documentación necesaria para llevar a cabo tales trabajos y mencionó la labor del Codex, éstos indicaron que nunca habían oido hablar del Codex. Hago esta observación para subrayar que tal vez el Codex deba tratar de dar a conocer más sus programas.

Por último, Señor Presidente, felicito a este grupo y elogio los esfuerzos que hace para controlar su presupuesto. El sistema de financiación se centra primordialmente en los Gobiernos. La Comisión del Codex es única en lo que respecta a suspender las reuniones de Comités que han terminado sus trabajos y mantener una Secretaría eficiente y que no aumenta. Utiliza al máximo sus fondos y beneficia a todos los países. Está plenamente actualizada en lo que respecta a actividades en materia de legislación alimentaria y debe estarlo, ya que nuestras actividades de reglamentación deben cambiar a medida que avanzan los conocimientos y las tecnologías. El Codex desempeña una función decisiva y nosotros lo apoyamos firmemente. Gracias, Señor Presidente.

APENDICE V

INTERVENCION DEL MINISTRO PRESIDENTE DEL COMITE ESTATAL DE NORMALIZACION SR. RAMON DARIAS RODES, SOBRE LA PRIMERA REUNION DE EXPERTOS EN NORMALIZACION, METROLOGIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL MOVIMIENTO DE PAISES NO ALINEADOS Y OTROS PAISES EN DESARROLLO PARA SER REALIZADA DURANTE EL 15º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (Roma, 4-15 julio 1983)

Estimado Prof. Dr. Eckert, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius,
Distinguidos representantes de los Estados miembros de la Comisión,
Distinguidos Delegados:

Permítanme en primer término saludarles, manifestándoles la satisfacción que sentimos por participar en este XV Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el común esfuerzo por lograr resultados concretos que permitan hacer avanzar el trabajo de la Organización, de la Normalización Internacional y en particular de la Normalización de Alimentos.

Asimismo deseamos agradecer a los directivos de la Comisión y en específico al Sr. G.O. Kermode, Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias la oportunidad que nos han brindado de poder utilizar este foro para cumplir el deber de informarles sobre los antecedentes, la realización, los resultados y acuerdos tomados en la "Primera Reunión de Expertos en Normalización, Metrología y Control de la Calidad del Movimiento de Países No Alineados y otros en desarrollo", que se celebró en La Habana, del 28 al 30 de septiembre de 1981.

Cumplimento así el acuerdo 24 de la citada reunión cuyo mandato responsabilizó a nuestro país con la tarea de ofrecer esta información ante las organizaciones internacionales de normalización, metrología y control de la calidad. En tal dirección debemos señalar inicialmente, que el fortalecimiento de las relaciones de cooperación económica entre los Estados constituye un factor significativo en el desarrollo económico y social de los pueblos y un elemento importante para la garantía de la paz mundial.

Atendiendo a estas razones, la VI Conferencia Cumbre de Jefes de Estado o de Gobierno del Movimiento de Países No Alineados que se celebró en La Habana en 1979 señaló que era esencial fortalecer el Programa de Acción para la Cooperación Económica del Movimiento y proclamó la necesidad de acelerar la ejecución del mismo mediante la adopción de medidas más dinámicas, especialmente planes y propuestas realistas y viables de interés vital para los países en desarrollo, y de la iniciación a nivel nacional y por esfuerzos conjuntos de aquellas medidas políticas que contribuyeran a mejorar la calidad y la efectividad de este Programa.

Partiendo de esta premisa, en la Declaración Final de la Conferencia de Ministros de Relaciones Exteriores de los Países No Alineados celebrada en Nueva Delhi en febrero de 1981, quedó establecido que "Teniendo en cuenta el papel que desempeñan las actividades de normalización, metrología y control de la calidad en los procesos de industrialización, transferencia de tecnología y cooperación industrial entre países en desarrollo y su importancia en la estimulación y promoción de las relaciones comerciales, los Ministros acogieron con satisfacción la constitución de un grupo de trabajo de países miembros interesados en formular un programa de acción para la cooperación entre los Países No Alineados en esta esfera".

Y se agregó: "Con relación a esto, los Ministros reconocieron que el rápido progreso logrado en esta esfera por los países en desarrollo constituye un componente esencial de los esfuerzos por la creación de un Nuevo Orden Económico Internacional. En consecuencia, encargaron al grupo de trabajo que presentase propuestas concretas al Buró de Coordinación con el propósito de que la Séptima Conferencia Cumbre de Jefes de Estado o de Gobierno de los Países No Alineados apruebe el programa de cooperación en la esfera de la normalización, la metrología y el control de la calidad".

El mencionado grupo de trabajo quedó constituido por la India, Yugoslavia y Cuba, que pasaron a convertirse en países coordinadores de esta esfera.

Con vista a cumplir la encomienda planteada, dichos países realizaron consultas en las cuales se decidió convocar la Primera Reunión de Expertos en Normalización, Metrología y Control de la Calidad de los Países No Alineados y otros en desarrollo, que tendría por sede la Ciudad de La Habana en septiembre de 1981.

Como resultado de esta decisión se llevó a cabo la Reunión de Expertos en la fecha prevista, en la cual tomaron parte 29 países y 2 organizaciones internacionales, el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML). La Comisión del Codex Alimentarius fue invitada a participar en el evento, pero lamentablemente por causas justificadas ningún funcionario de la misma pudo estar presente.

En la reunión tuvo lugar un debate general sobre el papel de la normalización, la metrología y el control de la calidad en relación con el establecimiento de un Nuevo Orden Económico Internacional y la necesidad de coordinar los esfuerzos y fortalecer la participación de los países no alineados en las organizaciones internacionales que se ocupan de estas actividades.

Se destacó la importancia particular que revisten las mismas para los países en desarrollo en el logro de sus objetivos de industrialización, transferencia de tecnología, cooperación agrícola e industrial y en el incremento de su participación en el comercio internacional bajo condiciones económicas justas.

Al hacer un balance de la situación y el papel actual que desempeña la normalización en el ámbito internacional, se constató que las normas internacionales generalmente no consideran los intereses y posibilidades económicas de los países en desarrollo, lo cual los sitúa en franca desventaja en sus posibilidades de competir con resultados favorables en el mercado internacional.

Se significó como a lo anterior se une la utilización de las normas por los países desarrollados y muy especialmente por las empresas transnacionales como instrumento de penetración en las economías de los países en desarrollo.

Se destacó como en la actualidad estos países confrontan grandes dificultades con la adquisición, adaptación, desarrollo y difusión de la tecnología industrial dadas sus limitadas posibilidades económicas y tecnológicas, lo que no les concede margen para seleccionar opciones adecuadas y por consiguiente, quedan sujetos, en muchos casos, a las imposiciones de las empresas transnacionales.

Se consideró, asimismo, la imperiosa necesidad de que los países en desarrollo tengan una mayor representatividad en las organizaciones internacionales de normalización, metrología y control de la calidad y que cada uno de ellos disponga de una estructura nacional que les permita obtener resultados efectivos de su participación en los trabajos de dichas organizaciones.

Igualmente, se resaltó la importancia de la capacitación y de la educación en general en materia de normalización, metrología y control de la calidad, con el fin de elevar el nivel de comprensión de estas actividades y de su incidencia en el desarrollo económico y social de cada país.

En la reunión de expertos, se sometió a discusión y se acordó el Programa de Acción para la cooperación entre los países no alineados y otros en desarrollo, en la esfera de la normalización, la metrología y el control de la calidad, que considera como sus principales lineamientos los siguientes:

1. Realización de estudios sobre la problemática de la Normalización, la Metrología y el Control de la Calidad en los Países No Alineados y otros en desarrollo.
2. Definición de una estrategia común de los Países No Alineados y otros en desarrollo en su participación en los trabajos que se ejecutan en las organizaciones internacionales relacionadas con la Normalización, la Metrología y el Control de la Calidad.
3. Intercambio de documentación científico-técnica en Normalización, Metrología y Control de la Calidad.
4. Asistencia Técnica en Normalización, Metrología y Control de la Calidad.
5. Formación de especialistas y capacitación en Normalización, Metrología y Control de la Calidad.
6. Creación y mejoramiento de la base material en Normalización, Metrología y Control de la Calidad.
7. Organización y desarrollo de sistemas de certificación de la calidad de la producción.

8. Armonización de las normas nacionales, normas metrológicas y regulaciones técnicas.

9. formulación de una estrategia común en Normalización y Metrología y Control de la Calidad para la prevención y eliminación de las barreras técnicas al comercio entre las naciones.

10. Establecimiento de programas educacionales y de divulgación sobre Normalización, Metrología y Control de la Calidad a nivel de base para los pueblos de los Países No Alineados y otros en desarrollo.

En la reunión de expertos también fueron debatidos y acordados algunos mecanismos a emplear para el control y la coordinación de los trabajos futuros de la esfera, entre los que se encuentran:

- La diseminación de la información a los países interesados en el Programa de Acción;
- la realización de negociaciones bilaterales y multilaterales con vista a la prestación de asesores a los países interesados en el desarrollo de estas actividades que lo requieran;
- la coordinación de los intereses de los países en desarrollo que participan en las organizaciones internacionales encargadas de la programación de estas actividades;
- la realización de reuniones periódicas de los países interesados en el Programa de Acción para revisar la puesta en marcha de las decisiones anteriores y para la formulación de nuevas áreas, formas y vías de cooperación.

Por otra parte, la reunión acogió con satisfacción el deseo de Nicaragua de incorporarse al Grupo de países coordinadores de esta esfera e invitó a otras naciones a que siguieran esta línea, considerando que ello redundará en beneficio de la labor general a desarrollar en el marcó de la misma.

Finalmente, se acordó que la "Segunda Reunión de Expertos de Normalización, Metrología y Control de la Calidad del Movimiento de Países No Alineados y otros en desarrollo" se celebrase con posterioridad a la aprobación del Programa de Acción por la Séptima Conferencia Cumbre de Jefes de Estado o de Gobierno y que previamente a la misma se efectuase una reunión de los países coordinadores con vista a su preparación.

Como puede apreciarse, el examen realizado sobre la necesidad que tienen los países en desarrollo de llevar adelante las actividades de Normalización, Metrología y Control de la Calidad para hacer avanzar sus economías hace énfasis en asuntos de singular importancia, entre los que se encuentra el incremento del trabajo de participación en las tareas de la Normalización Internacional, especialmente en el marco de las organizaciones internacionales.

En este empeño la Reunión de Expertos celebrada en La Habana exhortó a las referidas organizaciones internacionales a contribuir a impulsar esta participación de nuestros países en sus trabajos mediante la toma de medidas efectivas y concretas que coadyuven a este fin.

Entre esas medidas los Países No Alineados han subrayado: la conveniencia de que sus organismos de Normalización, Metrología y Control de la Calidad cuenten con una mayor representatividad en los órganos de dirección de las organizaciones internacionales; que se incremente la ayuda financiera por parte de las mismas a través del aumento de la asistencia técnica gratuita o bajo condiciones ventajosas, el incremento en el suministro de información científico-técnica y de materiales para la enseñanza de estas actividades, la financiación total o parcial de inversiones destinadas a crear o reforzar la base material de estos países, el incremento del número de becas a estas naciones para la formación y superación del personal especializado.

Igualmente los Países No Alineados han planteado su interés de que, en ocasión de la celebración de eventos de las organizaciones internacionales, se les brinden facilidades para sostener encuentros previos que coadyuven a identificar sus necesidades y problemas. Del mismo modo se consideró oportuno solicitar a las organizaciones internacionales relacionadas con estas actividades que se incluyan en sus publicaciones oficiales informaciones relacionadas con los resultados de esta Reunión de Expertos en Normalización, Metrología y Control de la Calidad del Movimiento de Países No Alineados como una vía dinámica y eficaz para dar a conocer nuestros intereses y aumentar la conciencia sobre los problemas que en este sentido confrontamos.

Los acuerdos de la Reunión de Expertos celebrada en La Habana fueron posteriormente ratificados y enriquecidos por diferentes eventos del Movimiento, pudiendo mencionarse:

- IV Reunión de Países Coordinadores del Programa de Cooperación Económica, celebrada en La Habana del 8 al 13 de marzo de 1982, con la participación de 51 países y 7 organizaciones internacionales.
- II Reunión de Países Coordinadores de la Esfera de Normalización, Metrología y Control de la Calidad, celebrada en Nueva Delhi del 19 al 21 de mayo de 1982.
- Reunión Ministerial del Buró de Coordinación del Movimiento, celebrada en La Habana del 31 de mayo al 4 de junio de 1982, con la participación de 70 países, 7 organizaciones internacionales y numerosos observadores.

Finalmente, el Informe Final de la Reunión de Expertos en Normalización, Metrología y Control de la Calidad de La Habana fue aprobado por la Séptima Conferencia de Jefes de Estado o de Gobierno de los Países No Alineados que tuvo lugar en Nueva Delhi, India en marzo del presente año y en la cual participaron 99 países y 24 organizaciones internacionales.

La Séptima Conferencia Cumbre, tras indicar que el progreso de los países en desarrollo contribuirá de manera significativa a su estabilidad económica y política, expresó que ello es además un elemento fundamental para lograr la reestructuración de las relaciones económicas internacionales, subrayando la necesidad de fortalecer la cooperación mutua e instando en particular a la aplicación acelerada y en un plazo determinado del Programa de Acción para la Cooperación en esta Esfera.

Asimismo se acogió con agrado la incorporación de dos nuevos países a la Esfera en calidad de Coordinadores, la República Popular Democrática de Corea y la República de Iraq.

Estimados Colegas:

Al considerarse la conveniencia de informar ante las organizaciones internacionales vinculadas con estas actividades sobre las tareas que lleva a cabo el Movimiento de Países No Alineados y otros países en desarrollo en esta dirección, se estimó necesario brindar estos elementos a la Comisión del Codex Alimentarius, teniendo en cuenta la significativa importancia que posee la labor que lleva a cabo la misma en tanto su objeto de normalización, los alimentos, constituyen la base principal del desarrollo económico de la inmensa mayoría de los países en desarrollo.

En medio de la grave situación que presenta el problema alimentario a nivel mundial han sido efectivamente reconocidos los esfuerzos que ha realizado y realiza la Comisión del Codex Alimentarius para ayudar a los países en desarrollo a llevar adelante las tareas de la normalización de alimentos, como una vía, que en el caso que nos ocupa, contribuye de forma decisiva a fortalecer y hacer avanzar sus economías.

De hecho, se han ejecutado por parte de la organización acciones dirigidas a facilitar e incrementar la participación de nuestros Estados en los trabajos vinculados con la normalización internacional de alimentos.

Especialmente a partir del XII Período de Sesiones, cuando la Comisión decidió reorientar su actividad en el sentido de prestar mayor atención a los intereses y necesidades de los países en desarrollo, hemos apreciado la puesta en práctica de medidas dirigidas a comenzar a materializar estos propósitos en el marco de un clima que reconoce la necesidad de armonizar más la labor de la Comisión con los problemas y dificultades de nuestras economías, de modo que sea posible alcanzar una mayor participación de los países en desarrollo en estas tareas y obtener así los beneficios que de ello deben derivarse.

No dudamos que la Comisión será receptiva a los esfuerzos que realizan los países no alineados y otros en desarrollo en este sentido, y estamos confiados en que estos fines serán logrados, contribuyendo así a fortalecer la actividad de las organizaciones internacionales de normalización y particularmente la de la Comisión del Codex Alimentarius, a incrementar las acciones de los Países No Alineados en estas tareas y en sus relaciones de mutua cooperación, a la vez que debe significar un modesto aporte al logro de un orden económico internacional más justo, y al establecimiento de relaciones de igualdad que coadyuven cada vez más a la obtención de un clima internacional de paz y seguridad para todos los Estados.

Muchas gracias.

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE ALIMENTOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

1. La Comisión estableció un Grupo Especial de Trabajo para examinar el Proyecto de Norma para las zanahorias congeladas rápidamente y el Proyecto de Código Internacional de prácticas para la manipulación de alimentos congelados rápidamente durante el transporte, los cuales se sometieron a la Comisión en los Trámites 7 y 8. El Grupo de Trabajo se reunió el 5 de julio de 1983, bajo la presidencia del Sr. C. van der Meys (Países Bajos), y participaron en el mismo representantes de las delegaciones de Austria, Cuba, República Federal de Alemania, Japón, México, Países Bajos, Suiza, Reino Unido y los Estados Unidos de América.

2. El Grupo de Trabajo estuvo consciente de que se le había pedido que hiciese recomendaciones sobre los textos citados para presentarlas a la Comisión en lugar de someterlas al Grupo Mixto de Expertos CEPE/Codex Alimentarius sobre la Normalización de los Alimentos Congelados Rápidamente, que había aplazado sus reuniones sine die, y reconoció que existían muy pocos precedentes de este procedimiento.

A. PROYECTO DE NORMA PARA LAS ZANAHORIAS CONGELADAS RAPIDAMENTE (en el Trámite 7)

3. El Grupo de Trabajo tuvo ocasión de examinar el Proyecto de Norma, ALINORM 83/25 y 83/25 Add.1, junto con las observaciones enviadas por Australia, la República Federal de Alemania, Polonia, España y Sudáfrica sobre ALINORM 83/41-Parte IV y 83/41-Parte IV-Add.1. Se dispuso igualmente de las observaciones del Relator, Sr. W. Aldershoff (Países Bajos), formuladas en respuesta a las observaciones enviadas por los gobiernos sobre dicha Norma. El Grupo de Trabajo examinó individualmente todas las observaciones enviadas por escrito. En este informe se hace un resumen de las medidas propuestas por el Grupo de Trabajo sobre estas observaciones.

4. Sección 2.1: Después de debatirse las observaciones formuladas por la República Federal de Alemania se suprimió la última parte de esta Sección. Se estimó que unas buenas prácticas de manipulación dictaminarán si el producto debe ser o no escaldado.

Sección 2.3: El Grupo de Trabajo observó que todas las normas del Codex para los alimentos congelados rápidamente hacían referencia al Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (Ref. No. CAC/RCP 8-1976), y convino en que esta referencia no implicaba que por el hecho de aceptar la Norma se aceptase el Código igualmente.

Sección 2.4.2 (Formas de presentación): El Grupo de Trabajo no aceptó las observaciones hechas por España y Sudáfrica, basándose en el hecho de que esta Sección no podía abarcar todas las formas de presentación en una forma explícita, y que las propuestas para enmendar las dimensiones de determinadas formas de presentación implicarían un completo y nuevo examen de la Sección, lo cual no era posible en esta fase ya tan avanzada.

Sección 3.2.1 (Factores de calidad, requisitos generales): No se aceptó la propuesta de Sudáfrica. El Grupo de Trabajo indicó que la arena y los granos de arena ya estaban comprendidos en la Sección 3.2.2, Características Analíticas, y que la Declaración General "limpias y sanas" comprendería ya casi todas las demás eventualidades.

Sección 3.2.3 (Definición de defectos visibles): El Grupo de Trabajo no aceptó una propuesta de Sudáfrica para reducir el tamaño de las "piezas pequeñas", por consejo del Relator.

Sección 3.2.5 (Clasificación y tolerancias de los defectos visibles): Esta Sección se redactó de nuevo con objeto de relacionar las tablas de tolerancias para los defectos con el texto y aclarar su utilización. Se hizo observar que el mayor nivel de puntos admisibles por defectos, que se indican en el Cuadro, era consecuencia del uso de un mayor tamaño de la muestra.

Sección 4.1 (Aditivos alimentarios - Coadyuvantes de elaboración): El Grupo de Trabajo tomó nota de las observaciones formuladas por la República Federal de Alemania y Polonia, así como de la opinión del Comité de Aditivos Alimentarios, que figura en el párrafo 74 de ALINORM 81/12. Se convino en que el hidróxido de sodio se utilizaba normalmente como un agente para la operación de pelado y que el ácido cítrico se utilizaba como agente neutralizante subsiguiente y también como un coadyuvante para el escaldado. Estas dos sustancias se eliminaban posteriormente mediante el lavado, y cualquier residuo que pudiese permanecer no era de una naturaleza tal que pudiese considerarse "como aditivo alimentario". Sin embargo, al ser coadyuvantes de elaboración, se consideraba que debían figurar también en la lista. Se pedía el asesoramiento de la Comisión sobre esta cuestión.

Sección 8.3 (Métodos de análisis y toma de muestras - procedimiento de cocción): Debido a las divergentes opiniones acerca del tiempo de cocción necesario, se convino en no especificar ningún tiempo de cocción.

Estado de la Norma

5. El Grupo de Trabajo acordó recomendar a la Comisión que el Proyecto Revisado de Norma, que figura como Anexo 1 a este informe, se aprobase como Norma del Codex en el Trámite 8.

B. PROYECTO DE CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS CONGELADOS RAPIDAMENTE DURANTE EL TRANSPORTE (Trámite 7)

6. Se presentaron al Grupo de Trabajo los documentos siguientes: el Proyecto de Código internacional de prácticas, ALINORM 83/37; las observaciones de Dinamarca, Polonia, Sudáfrica y la Asociación Internacional de Alimentos Congelados (IFFA) incluidas en ALINORM 83/41-Parte VIII y Addendum 1; y las observaciones de Australia, República Federal de Alemania y Reino Unido, incluidas en el Documento de Sala LIM. 4. El Grupo de Trabajo dispuso también de las observaciones del Relator, Prof. Dr. W. Spiess (IIR) en respuesta a las citadas observaciones de los Gobiernos.

7. Como cuestión de principio, el Grupo convino en que no se darían en el Código temperaturas específicas para el transporte, pues se dan ya en el Código internacional recomendado de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente (CAC/RCP 8-1976). Esta decisión estaba en consonancia con la adoptada precedentemente por el Grupo Mixto de Expertos (ALINORM 81/25, párrafos 91 y 95). En el presente informe se resumen las medidas adoptadas por el Grupo de Trabajo.

8. El Grupo suprimió las secciones 2.2, 2.5 y 4.1. Se acordó que estas secciones añadían muy poco valor al Código y eran difíciles de interpretar o no reflejaban las buenas prácticas comerciales actuales y, por tanto, podían inducir a error.

9. Se examinó bastante en detalle la Sección 4.3. En cuanto a la observación de Dinamarca de que el rebajar la temperatura del producto antes de la carga puede provocar anormalidades en el funcionamiento de la unidad refrigeradora, el Grupo de Trabajo convino en que tales casos serían muy poco frecuentes y no adoptó ninguna medida. No obstante, se acordó suprimir la última parte de la Sección, donde se sugería que puede utilizarse el equipo de transporte para reducir una temperatura alta del producto, ya que se consideró que no es una buena práctica.

10. En cuanto a la Sección 6.1, se convino en que, salvo en muy pocos casos inusuales, se utilizaría equipo de transporte aislado para transportar alimentos congelados rápidamente. No se consideró necesario indicar que debe utilizarse equipo de clase "C" (según se define en el Acuerdo Naciones Unidas/ATP sobre transporte internacional de alimentos perecederos), pues se reconoció que el Código está destinado también a aplicarse en países que no son partes contratantes del Acuerdo.

11. Se enmendó la Sección 8.3 para hacer referencia a "daños accidentales a partes esenciales del equipo de transporte". Se hizo una segunda enmienda para tener en cuenta casos de averías en regiones remotas y cálidas.

12. Se aprobaron varias enmiendas de forma y se incluyeron todas las observaciones que añadían claridad o precisión al texto.

Estado del Proyecto de Código de Prácticas

13. Se acordó proponer a la Comisión que se apruebe en el Trámite 8 el Proyecto de Código internacional de prácticas y que se publique como Anexo 2 al Código principal, CAC/RCP 8-1976. El Proyecto Revisado del Código aparece como Anexo 2 al presente informe.

PROYECTO DE NORMA PARA LAS ZANAHORIAS CONGELADAS RAPIDAMENTE
(Trámites 7 y 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a las zanahorias congeladas rápidamente de la especie Daucus carota L., según se define a continuación, destinada al consumo directo sin otra elaboración, excepto un nuevo envasado, si éste fuera necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que se le destina a una ulterior elaboración o a otros fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por zanahorias congeladas rápidamente el producto preparado con variedades de zanahorias (cultivares) frescas, limpias, sanas y sin raíces que se ajusten a las características de la especie Daucus carota L., a las que se les han quitado las hojas, los tallos verdes, la piel y las raíces secundarias y que han podido ser o no lavadas y escaldadas.

2.2 Definición del proceso

Se entiende por zanahorias congeladas rápidamente el producto sometido a un proceso de congelación con un equipo apropiado, y que cumple las condiciones que se estipulan a continuación. Este proceso de congelación deberá efectuarse de tal manera que la temperatura de cristalización máxima se supere rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, una vez lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado una temperatura de -18°C (0°F) en el centro térmico.

Está autorizada la práctica admitida de un nuevo envasado de los productos congelados rápidamente en condiciones controladas.

2.3 Prácticas de manipulación

El producto deberá manipularse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución, hasta el momento de su venta final inclusive. Se recomienda que durante el almacenamiento, transporte, distribución y venta al por menor, el producto se manipule de conformidad con las disposiciones establecidas en el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

2.4 Presentación

2.4.1 Tipos solamente para las formas enteras:

a) Largas - cualquier variedad adecuada de cultivares cónicos (v. gr., Chantenay) o cilíndricos (v. gr., Amsterdam) de zanahorias.

b) Redondas - toda variedad adecuada que tiene una apariencia esférica (por ejemplo tipo "París").

2.4.2 Formas de presentación

a) Enteras

i) Cultivares cónicos y cilíndricos (v. gr. tipos Chantenay y Amsterdam) - las zanahorias que, después de su elaboración, conservan aproximadamente la forma de una zanahoria entera. El diámetro más corto en la circunferencia más amplia, medido en ángulos rectos al eje longitudinal, no excederá de 50 mm. La diferencia de diámetro entre las zanahorias más grandes y las más pequeñas no excederá de 4:1.

ii) Cultivares esféricos (por ejemplo tipo "París") - zanahorias completamente maduras de forma redonda, en que el diámetro más largo en cualquier dirección no excederá de 45 mm.

b) Dedos - zanahorias de tipo cilíndrico, incluidas las secciones obtenidas de ellas cortándolas transversalmente, de longitud no inferior a 30 mm (aparte de los trozos del extremo que puedan aparecer).

c) Mitades - zanahorias cortadas longitudinalmente en dos mitades aproximadamente iguales.

d) Cuarto - zanahorias cortadas longitudinalmente en cuatro secciones aproximadamente iguales.

e) Longitudinales - zanahorias cortadas aproximadamente longitudinalmente, ya sea de corte liso u ondulado, en cuatro o más trozos de tamaño aproximadamente igual. No menos de 20 mm de largo y no menos de 5 mm de ancho, medidos en la parte más ancha.

f) Tiras o Julienne - zanahorias cortadas longitudinalmente en tiras, ya sea de corte liso u ondulado. El corte transversal no excederá de 5 mm (medido en el lado más largo del corte transversal).

g) Rodajas - zanahorias cortadas, ya sea de corte liso u ondulado, en ángulos rectos al eje longitudinal en rodajas, con un espesor mínimo de 2 mm, un espesor máximo de 10 mm y un diámetro máximo de 50 mm.

h) Trozos - zanahorias cortadas al través en secciones cuyo grosor es mayor de 10 mm, pero menor de 30 mm, o zanahorias enteras cortadas en dos y cortadas después transversalmente en secciones, o secciones de zanahorias que pueden ser de forma y tamaño irregulares y que son más grandes que las cortadas en rajas o en dados dobles.

i) Dados - zanahorias cortadas en cubos cuyos bordes no exceden de 12,5 mm.

j) Dados dobles - zanahorias cortadas en unidades de forma uniforme, que tienen un corte transversal cuadrado y del cual la dimensión más larga es aproximadamente el doble que el de la dimensión más corta, siendo esta última dimensión no superior a 12,5 mm.

2.4.3 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto siempre que:

a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación estipuladas en la presente norma,

b) reúna todos los demás requisitos de la norma;

c) esté descrita en la etiqueta de manera adecuada para evitar errores o confusiones al consumidor, de acuerdo con la sección 6.1.3.

2.4.4 Tolerancias aplicables a las formas de presentación

Se aplica una tolerancia del 10%, en peso, de las unidades que no se ajustan a las disposiciones, para la forma de presentación "enteras", y del 20% para las demás formas, excepto "enteras".

2.4.5 Clasificación por tamaños

a) Las zanahorias congeladas rápidamente de los tipos enteras, dedos y corte digital pueden presentarse clasificadas o no por tamaño.

b) Si se presentan clasificadas por tamaños, las formas indicadas en 2.4.5 a) según el cultivar utilizado, deberán ajustarse a uno de los tres sistemas siguientes de especificación de la designación del tamaño.

c) El diámetro deberá medirse en el punto de la sección transversal más grande de la unidad.

Especificaciones para los cultivares cilíndricos

Designación del tamaño	Diámetro
Pequeñas	6 - 22 mm
Medianas	22 - 27 mm
Grandes	Mayor de 27 mm

Especificaciones para los cultivares cónicos

Designación del tamaño	Diámetro
Muy pequeñas	10 - 22 mm
Pequeñas	10 - 30 mm
Medianas	30 - 36 mm
Grandes	Mayor de 36 mm

Especificaciones para cultivares esféricos

Designación del tamaño	Diámetro
Muy pequeñas	Menos de 18 mm
Pequeñas	Entre 18 y 22 mm
Medianas	Entre 22 y 27 mm
Largas	Entre 27 y 35 mm
Extra largas	Más de 35 mm

2.4.6 Tolerancias aplicables a la clasificación por tamaños

Si el producto se presenta clasificado por tamaños, no deberá contener menos del 80% del volumen de zanahorias del tamaño declarado.

2.4.7 Unidad uniforme de muestra para la presentación y el tamaño

Véanse las secciones 3.2.4(2) y 3.2.4(3).

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Ingredientes facultativos

3.1.1 Sal (cloruro de sodio), sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada, fructosa y jarabe de fructosa.

3.1.2 Hierbas aromáticas y especias; caldo o zumo de legumbres y hierbas aromáticas; aderezos compuestos de una o más legumbres (por ejemplo lechugas, cebollas; trozos de pimientos verdes o rojos, o mezclas de ambos) hasta un máximo del 10% m/m del total del ingrediente vegetal escurrido.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Requisitos generales

Las zanahorias congeladas rápidamente deberán:

- tener un color razonablemente uniforme, correspondiente al característico de la variedad;
- estar limpias y sanas;
- tener sabor y olor normales, y estar exentas de sabores y olores extraños, teniendo en cuenta los ingredientes facultativos que se hayan añadido;
- estar exentas de partes duras inconvenientes;

y con respecto a los defectos visibles sujetos a una tolerancia, deberán:

- no estar deformadas; (esto se refiere solamente a las formas de presentación enteras y "dedos");
- estar razonablemente exentas de macas;
- estar razonablemente exentas de daños mecánicos (esto se refiere solamente a las formas de presentación enteras y "dedos");
- estar razonablemente exentas de sumidades verdes;
- estar razonablemente exentas de materias vegetales extrañas (MVE);
- estar prácticamente exentas de zonas sin pelar.

3.2.2 Características analíticas

Impurezas minerales - como máximo 0,1 por ciento m/m, medido con respecto al producto entero.

3.2.3 Definición de defectos visibles

Defecto	Definición
Materias vegetales extrañas (MVE)	Materia vegetal inocua distinta de las raíces de zanahorias
Deformadas	Unidades que muestren ramificaciones, torceduras, u otras formas de distorsión que menoscaben gravemente el aspecto del producto (formas de presentación enteras y dedos).
	Unidades (distintas de los trozos pequeños) que no tengan la configuración de la forma de presentación definida.

Defecto	Definición
Macas mayores	Unidades con una o más zonas de color negro, pardo oscuro o de otro tipo, intensamente descoloridas, debido a enfermedades, daños producidos por insectos, insuficiente desmochado o factores fisiológicos, que abarquen una zona o un total de zonas superior a un círculo de 6 mm de diámetro y que menoscaben gravemente el aspecto del producto.
Macas	Unidades con una o más zonas de color negro, pardo oscuro o de otro tipo, intensamente descoloridas, debido a enfermedades, daños producidos por insectos, insuficiente desmochado o factores fisiológicos, que abarquen una zona o un total de zonas superior a un círculo de 3 mm de diámetro, pero menor de 6 mm de diámetro. Otros tipos de descoloración que menoscaben de forma visible pero no grave el aspecto del producto.
Sin pelar	Unidades que muestran zonas visibles sin pelar superiores a un círculo de 6 mm de diámetro.
Dañadas	Unidades que están aplastadas o rotas.
Agrietadas	Grietas de anchura superior a 2 mm u otro tipo de hendiduras que menoscaben materialmente el aspecto del producto (enteras y dedos).
Trozos verdes	Unidades que muestras coloración verde que se extiende de la sumidad hacia abajo o un anillo verde en la sumidad (formas de presentación enteras, "dedos" y cortes digitales). Unidades que muestran coloración verde (otras formas de presentación).
Trozos pequeños	- Trozos menores de 25 mm de longitud para las formas de presentación "enteras, cónicas y cilíndricas", "dedos", "mitades", "cuartos" y "tiras o Julienne". - Unidades menores de 1/3 del volumen del producto normalizado para otras formas de presentación.

3.2.4 Tamaño normalizado de la muestra

i)	MVE y trozos pequeños	1000 g
ii)	Enteras, dedos, mitades, cuartos	100 Unidades
iii)	Dados, dados dobles, enteras, en tiras, Julienne, rodajas longitudinales, piezas o trozos	400 g

3.2.5 Clasificación y tolerancias de los defectos visibles

Sobre la base de la unidad de muestra normalizada que se indica en la sección 3.2.4, se asignarán puntos a los defectos visibles con arreglo a los Cuadros 1 y 2. El número máximo de puntos no deberá ser superior al total de puntos tolerable indicado en las categorías A y B, o al total general.

CUADRO 1

FORMAS DE PRESENTACION ENTERAS, "DEDOS", MITADES Y CUARTOS

Defecto	Clasificación	Categorías de defectos A	Categorías de defectos B	Total general
Deformadas	Cada Unidad	2		
Macas mayores	Cada Unidad		2	
Macas	Cada Unidad		1	
Zonas sin pelar	Cada Unidad		1	
Dañadas	Cada Unidad	2		
Agrietadas	Cada Unidad	1		
Trozos verdes	Cada Unidad		1	
Total de puntos tolerable:		25	30	40
Trozos de tamaño pequeño:	No deberán exceder del 15% m/m			
MVE	No más de 2 piezas ó 1 g/1000 g			

CUADRO 2

FORMAS DE PRESENTACION EN RAJAS, DADOS, DADOS DOBLES, TIRAS LONGITUDINALES, JULIENNE Y TROZOS

Defecto	Clasificación	Categorías de defectos A	Categorías de defectos B	Total general
Deformadas	Cada 4 gramos de material afectado	1		
Macas mayores	Cada 4 gramos de material afectado		2	
Macas	Cada 4 gramos de material afectado	1		
Zonas sin pelar	Cada 4 gramos de material afectado	1		
Trozos verdes	Cada 4 gramos de material afectado	1		
Total de puntos tolerable: a) rodajas longitudinales y trozos		26	8	26
b) dados y dados dobles		13	4	13
c) Julienne y en tiras		20	4	20
Trozos dañados y pequeños:	No deberán exceder del 25% m/m, sin que los trozos dañados excedan del 10% m/m			
MVE	No más de 2 piezas ó 1 g/1000 g			

3.3 Definición de "unidad defectuosa" según la presentación, los factores de calidad y el tamaño

Toda unidad de muestra uniforme tomada de conformidad con lo estipulado en "Codex Alimentarius, FAO/OMS, Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (NAC-6,5) (Ref. No. CAC/RM 42-1969) y que se ajuste al tamaño normalizado de muestra para la aplicación de las tolerancias relativas a "defectos visibles", se considerará "defectuosa" con respecto a las características correspondientes, cuando:

a) no satisfaga los requisitos generales indicados en el párrafo 3.2.1.

b) No satisfaga las tolerancias para la forma de presentación fijadas en la sección 3.2.1.

c) Exceda del total de puntos tolerable para una de las categorías de defectos A o B o exceda del total de puntos tolerable para el total general de las respectivas categorías de defectos, indicado en los Cuadros 1 y 2.

d) Exceda de las tolerancias para los trozos dañados y pequeños.

e) No cumpla los requisitos para el tamaño fijados en 2.4.6.

3.4 Aceptación de lotes según los factores de calidad, presentación y tamaño

Un lote se considerará aceptable según los factores de calidad, presentación y tamaño cuando el número de "unidades defectuosas", tal como se definen en el párrafo 3.3, no exceda del número de aceptación (c) del correspondiente tamaño de muestra que figura en los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RM 42-1969). Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad "defectuosa" (subsección a) o b) o c) o d) o e)) se considerará individualmente en lo que se refiere a las características correspondientes.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Acido cítrico	Limitado por PCF
Hidróxido de sodio	Limitado por PCF

4.2 Principio de transferencia

Se aplicará la sección 3 de los "Principios relativos a la transferencia de aditivos a los alimentos" (ALINORM 76/12, Apéndice IV).

5. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. ETIQUETADO (Pendiente de aprobación)

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1981), se aplicarán las siguientes disposiciones:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento, declarado en la etiqueta deberá incluir la designación "zanahorias". También deberán aparecer en la etiqueta las palabras "congeladas rapidamente", excepto que el término "congeladas" 1/ podrá aplicarse en los países donde este término se emplee usualmente para describir el producto elaborado de conformidad con la sección 2.2 de la Norma.

6.1.2 Además, en la etiqueta junto a la palabra "zanahorias", o muy cerca de ella, deberá figurar:

a) el tipo Redonda, si la zanahoria es de este tipo;
b) la forma de presentación, según convenga: "entera", "dedos" 2/, "mitades", "cuartos", "longitudinales", "tiras o julienne", "rodajas", "corte digital" 2/, "trozos", "dados" o "dados dobles".

1/ El término "congelado" se usa en algunos países de habla inglesa en lugar de "congelado rápidamente".
2/ En los países donde es costumbre podrán designarse simplemente como "zanahorias".

6.1.3 Si el producto se elabora de conformidad con la sección 2.4.3, la etiqueta deberá contener, muy cerca de la palabra "zanahorias", las palabras o frases necesarias para evitar errores o confusiones al consumidor.

6.1.4 Cuando se haya añadido un ingrediente que no sea sal, que comunique al alimento el sabor característico del ingrediente, el nombre del alimento deberá ir acompañado de la expresión "con X" o "con sabor de X", según proceda.

6.1.5 Cuando se haga una declaración sobre el tamaño, se incluirán las palabras "muy pequeñas", "pequeñas", "medianas", "largas" y "extra largas", según convenga. Las zanahorias que cumplan los requisitos de calidad para "pequeñas" podrán llamarse "baby" en los países donde se permite esta práctica.

6.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse una lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones. Se aplicará también la sección 3.2 c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1981), excepto que no es necesario declarar los aditivos alimentarios que contiene el producto de conformidad con las secciones 4.1 y 4.2.

6.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse, en peso, en unidades del sistema métrico (unidades del "Système international") o del sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas, según las disposiciones del país en que se venda el producto.

6.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

6.5 País de origen

Deberá declararse el país de origen del producto cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

6.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar, grabada o marcada de cualquier otra forma, pero de modo indeleble, una indicación en clave o en claro para poder identificar a la fábrica productora y al lote.

6.7 Otros requisitos

En los envases se darán instrucciones claras para la conservación del producto desde el momento de su compra al minorista hasta el de su consumo, así como instrucciones para su cocción.

6.8 Productos envasados a granel 1/

Cuando se trate de zanahorias congeladas 2/ rápidamente envasadas a granel, la información exigida en los apartados 6.1 a 6.6 deberá indicarse en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto que en el recipiente deberá aparecer el nombre del alimento acompañado de las palabras "congeladas rápidamente" (el término "congeladas" podrá utilizarse de conformidad con la sección 6.1 de la norma) y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador.

7. ENVASADO

El envasado que se utilice para las zanahorias congeladas rápidamente deberá:

a) proteger las características organolépticas y otras características de calidad del producto;

b) proteger al producto contra la contaminación microbiológica y de otra índole;

c) proteger al producto contra la deshidratación y, cuando corresponda, contra las pérdidas, en la medida en que sea tecnológicamente posible;

1/ En espera de una decisión definitiva del Comité de Etiquetado acerca del etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.
2/ (Ver nota 1 en la página anterior).

d) no transmitir al producto ningún sabor, olor ni ninguna otra característica extraña, durante toda la elaboración (cuando corresponda) y la distribución del producto hasta el momento de su venta definitiva.

8. METODOS DE EXAMEN, ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de examen, análisis y toma de muestras descritos a continuación son métodos internacionales de arbitraje, que están sujetos a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y de Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

8.1.1 Toma de muestras para presentación, tamaño y factores de calidad: en el caso de las disposiciones detalladas en las secciones 2.4, 3.1 y 3.2 de esta norma, la toma de muestras se efectuará de conformidad con los Planes de Toma de Muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969), con las modificaciones pertinentes.

8.1.2 Toma de muestras para el peso neto: se efectuará de conformidad con los Planes de Toma de Muestras FAO/OMS para la Determinación del Peso Neto (en proceso de elaboración por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras).

8.1.3 Toma de muestras para las características analíticas: los planes de toma de muestras están pendientes de elaboración.

8.2 Procedimiento de descongelación

Según el Procedimiento Normalizado del Codex Alimentarius FAO/OMS para la Descongelación de las Frutas y Hortalizas Congeladas Rápidamente (CAC/RM 32-1970) [Aprobado].

8.3 Procedimiento de cocción

Según el Procedimiento Normalizado del Codex Alimentarius FAO/OMS para la cocción de las Hortalizas Congeladas Rápidamente (CAC/RM 33-1970). El tiempo de cocción para las zanahorias congeladas rápidamente puede variar según la variedad, la madurez, la forma de presentación y el tamaño.

8.4 Procedimiento de pruebas

8.4.1 Peso neto - según el Procedimiento Normalizado del Codex Alimentarius FAO/OMS para la Determinación del Peso Neto de las Frutas y Hortalizas Congeladas Rápidamente (CAC/RM 34-1970) que figura también en la Norma para los Guisantes (Arvejas) Congelados Rápidamente (CODEX STAN 41-1981, sección 8). [Aprobado].

8.4.2 Impurezas minerales - según el Procedimiento Normalizado del Codex Alimentarius FAO/OMS para la Determinación de las Impurezas Minerales en las Frutas y Hortalizas Congeladas Rápidamente (CAC/RM 54-1974). [Pendiente de aprobación].

APENDICE VI
ANEXO 2

PROYECTO REVISADO DE CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS CONGELADOS RAPIDAMENTE DURANTE EL TRANSPORTE
(Trámites 7 y 8 del Procedimiento)

1. Ambito de aplicación

1.1 La finalidad del presente Código es dar directrices para la carga, transporte 1/ y descarga de alimentos congelados rápidamente, salvo cuando se trate de transporte para la distribución a minoristas. 2/

1.2 Este Código de Prácticas se aplicará a todos los tipos de alimentos congelados rápidamente que hayan sido sometidos al proceso de congelación rápida, tal como se describe en la sección 3 del Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976), y que se ponen a la venta en condiciones de congelación rápida.

1.3 Este Código de Prácticas se basa en el conocimiento de que un producto de calidad aceptable despachado por un expedidor 3/ tendrá que ser entregado por el transportista al destinatario en el punto final de destino en condiciones de calidad que prácticamente no se hayan modificado. Para efectuar el transporte, el transportista proporciona servicios adecuados de transporte, que permitan mantener la temperatura recomendada desde el punto de expedición hasta el punto de destino.

1.4 Las disposiciones del presente Código de Prácticas deberán interpretarse como recomendaciones y su finalidad es servir de guía para ayudar en la manipulación y el transporte de alimentos congelados rápidamente con el propósito de mantener su calidad hasta el momento de la venta final.

1.5 Este Código se aplica a todo tipo de transporte de alimentos congelados rápidamente y, por consiguiente, abarca también el transporte de alimentos congelados rápidamente en recipientes adecuados para este fin.

2. Producto y calidad

2.1 Cuando se entregan para el transporte, los alimentos congelados rápidamente tienen una calidad que está determinada por la calidad de la materia prima y por la elaboración efectuada antes de la congelación, por el propio proceso de congelación rápida, por el embalaje y el material de embalaje, por la temperatura y tiempo de almacenamiento y por la manipulación hasta ese momento.

2.2 No se producirá ningún cambio material de la calidad como consecuencia de las operaciones de carga, transporte y descarga, siempre que se hayan mantenido las condiciones de temperatura recomendadas. No obstante, como la calidad depende de muchos factores ajenos a la temperatura (véase 2.1), el mantenimiento de la temperatura con arreglo a las recomendaciones que se hacen en la sección 4 de este Código no constituye una garantía de que la calidad del producto será del nivel aceptable de calidad (N.A.C.) al final de un viaje de transporte.

1/ Transporte, en el sentido utilizado en este Código, significa el desplazamiento de alimentos congelados rápidamente de un almacén refrigerado a otro. El proceso de transporte comienza en el momento en que se toman los productos del almacén refrigerado inicial y termina cuando se depositan dichos productos en el almacén refrigerado de destino.
El transporte por tierra, de alimentos congelados, a países que hayan ratificado el acuerdo ATP de las Naciones Unidas debe realizarse en medios de transporte aprobados de conformidad con el antedicho acuerdo y las condiciones estipuladas en el mismo.

2/ En las siguientes publicaciones del Instituto Internacional de Refrigeración puede encontrarse información técnica detallada:
i) Recomendaciones para la elaboración y manipulación de alimentos congelados
ii) Condiciones que se recomiendan para el transporte por tierra de alimentos perecederos.

3/ En este documento el expedidor, el transportista y el destinatario se consideran idénticos a la persona responsable que expide, y respectivamente transporta y recibe la carga o a la persona que trabaja a sus órdenes.

2.3 En los casos en que, al llegar al punto de destino, la temperatura del producto sea superior a la recomendada, no deberá rechazarse el producto, sino ponerlo en las condiciones necesarias para reducir lo antes posible la temperatura al nivel deseado. Tal producto no será necesariamente de mala calidad, aunque puede haber disminuido su capacidad de duración. Toda nueva manipulación de un producto afectado deberá decidirse en consulta con el organismos de control competente.

3. Carga, descarga y transporte

3.1 Toda manipulación de alimentos congelados a una temperatura del aire más alta que la temperatura del producto se traducirá en un aumento de la temperatura del producto y puede ser causa de condensación de agua en el producto. Debería reducirse al mínimo o evitarse en lo posible, por consiguiente, la manipulación a tales temperaturas del aire. En cualquier circunstancia, la manipulación de los alimentos congelados rápidamente durante la carga y descarga del medio de transporte deberá efectuarse lo más rápidamente posible. Durante el proceso de carga deberán detenerse los ventiladores del medio de transporte.

3.2 Se recomienda vivamente el uso de unidades de carga normalizadas, así como el uso de equipo mecánico de carga y descarga, para reducir al mínimo la exposición de la carga a condiciones ambientales no controladas.

3.3 Los alimentos congelados rápidamente deberán permanecer sólo el tiempo necesario en un medio de temperatura más elevada.

3.4 La selección y agrupación de los alimentos congelados rápidamente para su envío a diversos puntos de destino deberán efectuarse con gran anticipación y antes de salir de la cámara de refrigeración. El orden en que se efectuará la carga deberá prepararse con cuidado y antelación en los casos en que el medio de transporte no se descargue completamente en un solo punto de destino.

3.5 Los alimentos congelados rápidamente deberán cargarse dentro del equipo de forma que exista una circulación libre de aire refrigerado en la parte anterior, posterior, superior e inferior y a ambos lados de la carga, excepto cuando las paredes del equipo de transporte sean de construcción en camisa, en que el aire circule en el interior de las paredes de tal equipo.

4. Temperatura del producto

4.1 Normalmente, los medios de transporte están diseñados para mantener la temperatura que tiene la carga en el momento de entregarse para su transporte y no para eliminar el calor acogido por el alimento durante la carga, porque la capacidad de refrigeración de que se dispone no es suficiente, en la mayoría de los casos, para reducir la temperatura del centro de la carga en un tiempo razonable. Sin embargo, el aumento de temperatura superficial puede corregirse en un período de tiempo razonable, siempre que la carga térmica externa no sea excesiva, la potencia refrigeradora y la circulación de aire no sean limitadas y se distribuya adecuadamente el aire refrigerado.

4.2 Se recomienda, antes de cargar, disminuir la temperatura de los productos a un nivel convenientemente inferior a la temperatura de transporte recomendada, de forma que, al terminar las operaciones de carga, no se supere la temperatura recomendada en ninguna parte de la carga.

4.3 El expedidor y el transportista deberán establecer conjuntamente la temperatura estabilizada del producto en el momento de preparar la carga en el almacén refrigerado para su entrega al medio de transporte, así como el tiempo y procedimiento de carga, teniendo en cuenta la temperatura recomendada para el producto y el tiempo necesario para el proceso de carga, la temperatura del aire ambiental durante el proceso de carga, las características del medio de transporte refrigerado y el tiempo necesario para el transporte.

4.4 El transportista y el destinatario deberán establecer conjuntamente la temperatura del producto en el momento de recibir la carga a la entrada del almacén refrigerado, así como el tiempo y procedimiento de descarga, teniendo en cuenta la temperatura recomendada para el producto y la temperatura del aire ambiental durante el proceso de descarga y el tiempo necesario para dicha descarga.

4.5 Al llegar al punto de destino, el almacén refrigerado deberá mantener el producto a la temperatura recomendada.

4.6 La medición de la temperatura en el momento de la carga y descarga deberá efectuarse de preferencia en envases situados aproximadamente en la misma posición relativa dentro de la carga, teniendo en cuenta las recomendaciones que se hacen en el párrafo 8.3 del Addendum I de este Código y en el párrafo 5.2 de este mismo Código.

4.7 Las temperaturas obtenidas deberán registrarse en un documento de transporte que acompañará a la carga para uso del destinatario, con copias para todas las partes interesadas, entre las cuales pueden incluirse también las organizaciones aseguradoras.

5. Medición de la temperatura del producto

5.1 La temperatura deberá verificarse en el producto de conformidad con las recomendaciones que figuran en el Addendum I de este Código.

5.2 Si las partes interesadas convienen en ello, podrá medirse la temperatura superficial del envase en vez de la temperatura del producto, pero en caso de controversia sólo será válida la temperatura del producto.

5.3 El control de la temperatura que efectúen el expedidor y el transportista, y el transportista y el destinatario en las situaciones mencionadas en la sección 4.7, deberá hacerse siempre en el mismo momento y en las mismas muestras, en las condiciones ambientales de la cámara frigorífica donde se almacenará el producto, o donde estuvo almacenado (CAC/RCP 8-1976, párr. 5.4). 1/

5.4 La verificación de las temperaturas del producto no deberá retrasar el proceso de carga o descarga. En caso de controversia, en el procedimiento para medir la temperatura se deberán seguir las directrices enunciadas en la sección 5.3 del presente Código, manteniendo al mismo tiempo cerrado el medio de transporte.

6. Medios de transporte

6.1 El medio de transporte deberá ser compatible con los requisitos de los alimentos congelados rápidamente que han de transportarse, teniendo en cuenta las condiciones existentes durante la carga y descarga, y la temperatura del aire ambiental durante el transporte, así como la duración del viaje. El medio de transporte deberá estar aislado y equipado de tal manera que se pueda mantener la temperatura recomendada durante el transporte.

6.2 El medio de transporte deberá estar libre de olores extraños y encontrarse en buenas condiciones de higiene.

6.3 El medio de transporte deberá ser preenfriado en medida apropiada antes de la carga, teniendo en cuenta el tiempo y el consumo de energía, así como la temperatura y humedad existentes en la zona de carga. Antes de cargar deberá haberse observado un ciclo de descongelación. Antes de proceder al preenfriado deberá eliminarse todo hielo acumulado dentro del vehículo.

6.4 En caso de que el sistema de refrigeración proporcionado pueda tener repercusiones en la salud de las personas que entren en el espacio refrigerado, deberán fijarse avisos de advertencia y procedimientos o dispositivos de seguridad para proteger a los trabajadores; cuando se use tal equipo deberán cumplirse rigurosamente las instrucciones de los fabricantes.

6.5 Durante el transporte de un almacén refrigerado a otro podrá admitirse un aumento limitado de 3°C (véase CAC/RCP 8-1976, párrafo 5.2) de la temperatura respecto a la especificada para la carga, pero la temperatura deberá reducirse lo más pronto posible, bien durante el transporte o bien inmediatamente después de la entrega, hasta alcanzar la temperatura recomendada (véase también párr. 2.4).

1/ Esta subsección (5.3) no se ajusta a lo dispuesto en el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (párr. 5.5). Se propone revisar el párrafo mencionado de la manera que sigue:

"Durante la descarga del vehículo, según se indica en el párrafo 5.1, y después de entrar en el almacén refrigerado, deberá comprobarse la temperatura del producto."

6.6 Se recomienda que el vehículo de transporte esté equipado de un dispositivo adecuado de medición de la temperatura, para registrar la temperatura del aire dentro del vehículo. El indicador o elemento de lectura del dispositivo deberá estar montado en un lugar bien visible fuera del vehículo.

6.7 El transportista deberá mantener registros de:

- (cuando la refrigeración durante el transporte se produce por equipo mecánico) la temperatura en la corriente de aire de retorno
- (cuando se disponga de termógrafo) la temperatura del aire, dentro del equipo, señalada en el indicador montado en el cuerpo del equipo
- (cuando la refrigeración durante el transporte se realiza mediante un equipo mecánico) el tiempo del funcionamiento de la unidad de refrigeración
- el período de tiempo durante el cual las puertas se quedan abiertas durante la carga y descarga de las mercancías.

6.8 El transporte de los alimentos congelados rápidamente deberá efectuarse en el tiempo más breve posible.

7. Instalaciones en el lugar de carga y descarga

7.1 El almacén refrigerado deberá estar comunicado de manera adecuada, v.gr. puertas de porta, cubiertas de muelle, etc. con el medio de transporte refrigerado, de forma que dicho medio de transporte y la carga transferida sean sometidos a un mínimo de carga térmica, y de tal manera que se limite en la medida de lo posible todo aumento de temperatura del producto.

7.2 Cuando no se disponga de puertas de porta o cubiertas de muelle durante la carga o la descarga, se recomienda colocar en la puerta cortinas de tela de plástico o una protección análoga, para evitar la entrada de calor y aire húmedo (aire ambiental).

7.3 El expedidor, el transportista, el destinatario y los servicios de inspección deberán contribuir a acelerar el procedimiento de carga y descarga, a fin de evitar toda demora innecesaria.

7.4 La puerta (puertas) del equipo de transporte deberá(n) estar siempre cerrada(s), cuando por cualquier razón se interrumpa la carga o la descarga.

8. Inspección

8.1 Se desaconseja vivamente toda inspección de la temperatura del producto, salvo la lectura de los instrumentos de registro de la temperatura situados fuera del vehículo, tal como se dispone en CAC/RCP 8-1976 (párr. 5.4), entre el momento de la carga y la descarga, que entrañe la apertura del medio de transporte, inspección que deberá efectuarse tal como se recomienda en la sección 5.3 del presente Código.

8.2 Se recomienda vivamente que la inspección que efectúen las autoridades gubernamentales con otros propósitos se organice en los puntos de carga y descarga y se lleve a cabo en condiciones ambientales controladas.

8.3 En caso de deterioro accidental de partes esenciales del equipo de transporte durante el transporte, es importante proceder lo antes posible, de preferencia antes de la descarga, al examen del deterioro de la carga y del equipo. Si no es posible disponer tal examen en el plazo de pocas horas, según sea la temperatura ambiente, deberá descargarse la carga y colocarla en condiciones convenientes. Durante la descarga deberán efectuarse mediciones de temperatura, de conformidad con lo dispuesto en la sección 7.4, supra.

APENDICE VII

Declaración de la delegación de la República Popular de China en el 15º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Muchas gracias Sr. Presidente:

La delegación de China tiene sumo gusto en asistir a este 15º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

En primer lugar, desearía aprovechar esta oportunidad para dar las gracias a la FAO y la OMS por habernos invitado a esta reunión. Desearía también agradecer al Dr. Eckert, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, y al Sr. Kermode, Jefe del Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias, por la bienvenida especial y palabras amistosas que han dedicado a la delegación china en sus discursos inaugurales.

Desearía también aprovechar esta oportunidad para expresar nuestro más caluroso saludo y mejores deseos a todos ustedes.

Como ustedes saben, ésta es la primera vez que la República Popular de China asiste a un período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en calidad de observador. Las finalidades principales de nuestra asistencia son: saber más acerca de la Comisión del Codex Alimentarius y sus actividades, entablar contactos con los funcionarios encargados y los miembros, científicos y expertos en este sector y, también, desearíamos conocer experiencias positivas adquiridas en otros países.

Durante el período de sesiones, nos hemos reunido con muchas delegaciones, oficiales y expertos, que nos han explicado amablemente y presentado la Comisión del Codex Alimentarius y otras cuestiones conexas. Permítaseme una vez más expresarles nuestro sincero agradecimiento por su amabilidad y sus explicaciones.

Como ustedes saben, China es un país que cuenta con una civilización muy antigua. La industria alimentaria tiene una larga historia en nuestro país. La comida y la cocina china tienen una tradición única. En los últimos años, nuestro Gobierno ha adoptado una serie de políticas y medidas correctivas, tales como la política de reajuste económico y diversas formas del sistema de responsabilidades en lo que respecta a la producción. Por estas razones, la industria alimentaria ha conseguido en China progresos considerables en los últimos años. La producción de la industria alimentaria está aumentando al promedio del 10 por ciento al año aproximadamente. Pero este desarrollo todavía no llega a satisfacer las necesidades de nuestra construcción socialista y la demanda creciente debida a la mejora de las condiciones de vida de la población. Por ello, la industria alimentaria china debe progresar aún más y conseguir mejoras considerables en materia de tecnología, equipo, control de calidad, producción y funcionamiento.

Como dice un antiguo refrán chino, "la alimentación de la gente es lo más importante debajo del cielo", La calidad higiénica de los alimentos es muy importante para la salud de la población y para la prosperidad nacional. Por esta razón, nuestro gobierno presta gran atención a los trabajos de sanidad alimentaria. Hemos adoptado un sistema de vigilancia de la sanidad alimentaria. Nuestro gobierno ha formulado y promulgado varios reglamentos de higiene de los alimentos y tipos de normas alimentarias. El pasado noviembre, nuestro país adoptó un código provisional de higiene de los alimentos. Se trata del primer código de higiene alimentaria de la República Popular de China y entró en vigor el 1º de julio de este año, es decir, hace dos semanas. Dicho código proporcionará una base jurídica para la salud y calidad de los alimentos en nuestro país y dará también un mayor impulso a los trabajos en materia de normalización y calidad de los alimentos en China.

Sr. Presidente, asistiendo a esta reunión hemos llegado a conocer mejor la Comisión del Codex Alimentarius. Queremos expresar nuestro reconocimiento a la FAO y la OMS, y a la Comisión del Codex Alimentarius, por los esfuerzos eficaces que realizan para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio mundial de alimentos.

Aunque ésta es la primera vez que asistimos a esta reunión como observadores, esperamos que sea un buen comienzo y que nos den más oportunidades de realizar esfuerzos conjuntos con otros países para fomentar la labor de normalización y reglamentación de los alimentos a nivel internacional y nacional.

Por último, deseo expresarles una vez más a todos ustedes mis mejores deseos de que lleguen a una conclusión satisfactoria del período de sesiones.

Muchas gracias, Sr. Presidente.

MIEMBROS DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

AFRICA

1. Alto Volta
2. Argelia
3. Benin
4. Botswana
5. Burundi
6. Cabo Verde
7. Camerún
8. Chad
9. Congo, Rep. Pop. de
10. Costa de Marfil
11. Egipto
12. Etiopía
13. Gabón
14. Gambia
15. Ghana
16. Guinea
17. Guinea-Bissau
18. Kenya
19. Liberia
20. Libia
21. Madagascar
22. Malawi
23. Marruecos
24. Mauricio
25. Nigeria
26. República Centroafricana
27. Senegal
28. Sierra Leona
29. Sudán
30. Swazilandia
31. Tanzania
32. Togo
33. Túnez
34. Uganda
35. Zaire
36. Zambia

ASIA

37. Arabia Saudita
38. Bahrein
39. Bangladesh
40. Birmania
41. Corea, Rep. de
42. Corea, Rep. Pop. Dem. de
43. Emiratos Arabes Unidos
44. Filipinas
45. India
46. Indonesia
47. Irán
48. Irak
49. Japón
50. Jordania
51. Kampuchea Democrática
52. Kuwait
53. Líbano
54 Malasia
55. Nepal
56. Omán, Sultanato de
57. Pakistán
58. Qatar
59. Singapur
60. Siria
61. Sri Lanka
62. Tailandia
63. Viet-Nam
64. Yemen, Rep. Dem. Popular de

EUROPA

65. Alemania, Rep. Fed. de
66. Austria
67. Bélgica
68. Bulgaria
69. Chipre
70. Checoslovaquia
71. Dinamarca
72. España
73. Finlandia
74. Francia
75. Grecia
76. Hungría
77. Irlanda
78. Islandia
79. Israel
80. Italia
81. Luxemburgo
82. Malta
83. Noruega
84. Países Bajos
85. Polonia
86. Portugal
87. Reino Unido
88. Rumania
89. Suecia
90. Suiza
91. Turquía
92. U.R.S.S.
93. Yugoslavia

AMERICA LATINA

94. Argentina
95. Barbados
96. Bolivia
97. Brasil
98. Chile
99. Colombia
100. Costa Rica
101. Cuba
102. Ecuador
103. El Salvador
104. Granada
105. Guatemala
106. Guyana
107. Jamaica
108. México
109. Nicaragua
110. Panamá
111. Paraguay
112. Perú
113. República Dominicana
114. Trinidad y Tabago
115. Uruguay
116. Venezuela

AMERICA DEL NORTE

117. Canadá
118. EE.UU.

PACIFICO SUDOCCIDENTAL

119. Australia
120. Fiji
121. Nueva Zelandia
122. Samoa

No: 11356

M-83
ISBN 92-5-301410-5